


PETITE FLORE DES CHAMPIGNONS COMESTIBLES ET VÉNÉNEUX

POUR LA DÉTERMINATION FACILE DE TOUTES LES ESPÈCES COMMUNES

351 figures dans le texte

PAR

J. COSTANTIN
MAITRE DE CONFÉRENCES A L'ÉCOLE NORMALE SUPÉRIEURE

ET

L. DUFOUR
DIRECTEUR ADJOINT DU LABORATOIRE DE BIOLOGIE VÉGÉTALE DE FONTAINEBLEAU
(FACULTÉ DES SCIENCES)

PARIS
LIBRAIRIE CLASSIQUE ET ADMINISTRATIVE
PAUL DUPONT, ÉDITEUR
4, rue du Bouloi



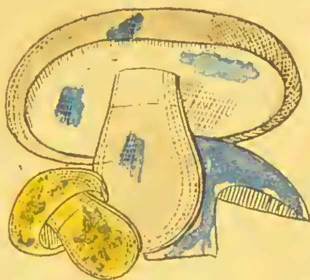

Librairie Paul DUPONT, 4, rue du Bouloi, PARIS.

Planche LVIII.

ATLAS DES CHAMPIGNONS COMESTIBLES ET VÉNÉNEUX

De M. Costantin.

POLYPORÉES



1. B. cyanescens.



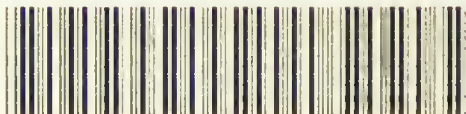
2. B. piperatus.



3. B. subtomentosus.



4. B. chrysenteron.



n vulgaire :
B. piperatus ;
é, *B. subto-*
et à chair

…TIVE ET CLASSIQUE PAUL DUPONT
…E DU BOULOI, PARIS

ATLAS
DES
CHAMPIGNONS
COMESTIBLES ET VÉNÉNEUX

Par M. J. COSTANTIN

Maître de conférences à l'École Normale supérieure

Ouvrage contenant la description détaillée de toutes les espèces comestibles et vénéneuses de France

Avec 228 figures en couleurs

80 planches.

Ouvrage broché.	3 fr. 50
Avec reliure anglaise	4 —

L'*Atlas des Champignons* est le complément indispensable de la *Petite Flore des Champignons*, cela pour deux raisons principales : d'abord toutes les espèces que la couleur permet de reconnaître sont représentées coloriées et à une assez grande échelle ; ensuite ces dessins sont accompagnés de longues descriptions donnant tous les caractères et les particularités qui rendent facile la distinction des champignons comestibles et vénéneux.

Grâce à cet ouvrage, tous les amateurs d'espèces comestibles pourront les reconnaître avec certitude et les manger sans crainte d'empoisonnement. Le lecteur est, en effet, averti pour chacune d'entre elles, des confusions qu'il pourra faire avec les champignons vénéneux et comment il évitera les méprises.

Une liste très complète *de tous les noms vulgaires* usités dans toutes les parties de la France fournira aux chercheurs un contrôle utile dans toutes leurs études.

Les amateurs de champignons trouveront difficilement un ouvrage contenant autant d'espèces en couleurs présentant un tirage aussi soigné, pour un prix si peu élevé.

Voir sur la page en face de celle-ci un spécimen de l'Atlas.

A Monsieur Van Tieghem
Souvenir affectueux
J C

PETITE FLORE

DES

CHAMPIGNONS

COMESTIBLES ET VÉNÉNEUX

DES MÊMES AUTEURS

Chez PAUL DUPONT, Éditeur.

4, RUE DU BOULOI, PARIS.

COSTANTIN ET DUFOUR. — **Nouvelle Flore des Champignons** pour la détermination de toutes les espèces de France, *avec 3904 figures*. 2e édition.

Broché.................................. 5 fr. 50
Avec reliure anglaise..................... 6 fr.

Cet ouvrage est le complément de la Petite Flore des Champignons comestibles et vénéneux. Il est nécessaire aux personnes qui veulent faire une étude complète des Champignons.

L'expérience a suggéré pour cette seconde édition beaucoup de modifications qui rendent plus aisé l'usage des tableaux synoptiques: en particulier, la clé des genres a été complètement remaniée et de nombreuses figures nouvelles y ont été intercalées.

COSTANTIN. — **Atlas en couleurs des Champignons comestibles et vénéneux**, représentant *228 espèces en couleurs*, avec 124 figures en noir dans le texte, et contenant la description détaillée de 300 espèces.

Broché.................................. 3 fr. 50
Avec reliure anglaise..................... 4 fr. »

Cet Atlas rendra les plus grands services à toutes les personnes qui voudront confirmer les déterminations faites avec la Petite Flore. Le lecteur y trouvera des descriptions très détaillées et des figures coloriées, dessinées à une assez grande échelle, qui lui donneront une idée beaucoup plus complète des Champignons qu'il aura récoltés.

9291-95. — Corbeil. Imprimerie Ed. Crété

PETITE FLORE

DES

CHAMPIGNONS

COMESTIBLES ET VÉNÉNEUX

POUR LA DÉTERMINATION RAPIDE
DES PRINCIPALES ESPÈCES DE FRANCE

Avec 351 figures intercalées dans le texte

PAR MM.

J. COSTANTIN

MAITRE DE CONFÉRENCES A L'ÉCOLE NORMALE SUPÉRIEURE

ET

L. DUFOUR

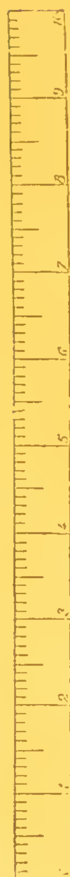
DIRECTEUR-ADJOINT DU LABORATOIRE DE BIOLOGIE VÉGÉTALE
DE FONTAINEBLEAU
(FACULTÉ DES SCIENCES DE PARIS)

PARIS
LIBRAIRIE CLASSIQUE ET ADMINISTRATIVE
PAUL DUPONT, Éditeur
4, RUE DU BOULOI
1895

5491

Prix de l'ouvrage cartonné..................... 2 fr.

TABLE GÉNÉRALE DES MATIÈRES



Décimètre

PRÉFACE

Nous avons publié, en 1891, une *Flore complète* des Champignons s'adressant aux personnes qui veulent faire une étude approfondie de cet intéressant groupe de plantes.

Cet ouvrage, qui comprend plus de 1800 espèces, est trop étendu pour un grand nombre d'amateurs qui veulent se borner à connaître seulement les espèces comestibles et les espèces vénéneuses. Beaucoup d'entre eux désirent, en effet, un livre simple et court, ne contenant ni les espèces trop petites et difficiles à trouver, ni les espèces sans intérêt alimentaire, ni les espèces rares que récoltent seuls les savants de profession.

D'autre part combien de naturalistes, qui ne se préoccupent pas uniquement des espèces comestibles, réclament une Flore abrégée leur permettant de se familiariser rapidement avec les Champignons les plus communs de leur pays.

L'ouvrage que nous publions aujourd'hui, donnera, nous le pensons, satisfaction à ces deux catégories de chercheurs : il ne contient, en effet, que 275 espèces, la plupart comestibles ou vénéneuses, les autres très communes.

Nous nous sommes efforcés de rendre cette *Petite Flore* aussi pratique que possible en supprimant les termes trop techniques, et en intercalant dans le texte les figures de presque toutes les espèces décrites.

Quand on se sera familiarisé avec les espèces communes, si l'on désire pousser plus avant ces études, on pourra employer un ouvrage plus complet; on le consultera dès lors avec d'autant

plus de facilité qu'on l'abordera en ayant déjà des connaissances précises et assez étendues.

Si la science des Champignons a eu jusqu'ici moins d'adeptes que les autres branches des sciences de la nature, c'est que ceux qui voulaient commencer son étude ne trouvaient à leur disposition que des ouvrages trop scientifiques ou d'un prix trop élevé pour être à la portée de tous.

Si notre petit livre contribue à rendre plus facile l'étude des Champignons, et à augmenter la phalange des travailleurs qui s'occupent de ces végétaux, nous serons amplement récompensés de nos efforts.

Qu'il nous soit permis, en terminant, de remercier M. Crété, qui, comme pour la *Nouvelle Flore des Champignons*, a mis tous ses soins à assurer l'excellente exécution du présent ouvrage.

PREMIÈRES NOTIONS

SUR

LES CHAMPIGNONS

Qualités alimentaires des Champignons. — Dans tous les pays les champignons ont été appréciés pour leurs qualités alimentaires. A Rome, au temps des Césars, l'Oronge faisait les délices des gourmets et son goût exquis a été chanté par les poètes. A une époque plus rapprochée de la nôtre, le pape Clément VII a interdit la récolte des champignons de printemps dans tous les États pontificaux, parce qu'il voulait conserver les précieuses espèces qui poussent à cette époque de l'année, les Morilles et les Mousserons, dont il était extrêmement friand.

Tous les voyageurs ou les missionnaires qui ont parcouru ou habité l'Extrême-Orient racontent qu'en Chine et au Japon les champignons sont fort appréciés et font même l'objet d'un commerce important.

Partout en Europe, surtout en France, en Italie et en Allemagne, les paysans apportent sur les marchés des villes des quantités chaque année de plus en plus grandes de champignons récoltés dans les forêts voisines. Ce n'est pas seulement à l'état frais qu'on les consomme, les Russes en mangent de grandes quantités conservées dans le sel ou le vinaigre.

C'est avec beaucoup de raison que les champignons sont recherchés : ils constituent un aliment très substantiel, d'une richesse en azote comparable à celle de la viande. Sur 100 parties en poids de substance sèche, d'après Payen, il y a :

1° Dans la Morille : 44 p. 100 de matières azotées ; 5,6 p. 100 de matières grasses ; 36,8 p. 100 de matières sucrées, cellulosiques, etc. :

2° Dans le Champignon de couche : 52 p. 100 de matières azotées ; 4,4 p. 100 de matières grasses ; 38 p. 100 de matières sucrées, cellulosiques, etc.

Bien des faits confirment la valeur nutritive des champignons. Un professeur de Leipzig, Schwaegrichen, ne se nourrit pendant quinze jours que de pain, de champignons crus et d'eau pure, adoptant ainsi la manière de vivre des bûcherons de la Forêt-Noire. Un paysan de la Thuringe pendant trente ans s'était nourri exclusivement de champignons et il mourut centenaire.

Les champignons constituent donc un aliment substantiel, à la portée

des gens les moins fortunés. Les espèces excellentes sont nombreuses ; aussi peut-on négliger celles qui, bien que non vénéneuses, sont fibreuses ou coriaces.

On conçoit d'après cela combien il serait bien désirable de pouvoir obtenir à volonté les espèces les plus estimées.

Culture des Champignons. — Malheureusement on ne sait actuellement cultiver que le *Champignon de couche* et la *Truffe*.

Pour cultiver le *Champignon de couche*, on se sert de fumier de cheval que l'on agglomère en tas de 60 centimètres de haut. On le laisse 8 jours en repos, puis on le retourne en l'arrosant. On répète ceci deux ou trois fois. Au bout de ce temps, le fumier est prêt.

On le descend dans les carrières souterraines où se fait la culture dans les environs de Paris. Là, les champignonnistes fabriquent avec le fumier des meules en forme de dos d'âne ayant souvent une grande longueur. Dans ces meules ainsi faites, ils introduisent des plaques de fumier couvertes de filaments blancs, qui constituent le *blanc de champignon* : cette opération porte le nom de *lardage*. Ce blanc de champignon se trouve dans le commerce.

La meule une fois lardée est laissée telle quelle pendant un mois : au bout de ce temps, le champignonniste procède au *gobtage*, c'est-à-dire qu'il couvre les meules d'une terre riche en calcaire.

Un mois après cette opération, il voit apparaître sur les meules des champignons qui grossissent en quelques jours et qui peuvent être cueillis et livrés à la consommation. Une meule produit environ pendant deux mois.

Le *blanc du commerce* donne souvent un rendement faible parce qu'il est atteint par des maladies nombreuses. MM. Costantin et Matruchot ont imaginé récemment un procédé permettant d'obtenir un *blanc de champignon* pur, c'est-à-dire dépourvu de tous germes de maladies, et donnant un rendement plus constant et plus considérable. C'est en faisant germer la semence du Champignon de couche qu'ils ont obtenu ce résultat.

Les Truffes poussent principalement sous les Chênes. On augmente l'étendue des terrains producteurs en semant des glands dans des sols aussi semblables que possible à ceux où l'on a trouvé des Truffes et situés dans le voisinage des truffières naturelles; l'on crée de la sorte des *truffières artificielles*. Les glands germent, et au bout d'une dizaine d'années l'on commence à recueillir des Truffes sous les Chênes. La production dure de vingt à trente ans.

On voit, en somme, que le Champignon de couche est la seule espèce cultivable partout en un temps assez court par des procédés bien connus, simples, et donnant un rendement quelquefois élevé.

Les procédés de culture des autres espèces comestibles sont encore à trouver. Il faut donc si on veut se procurer l'Oronge, les Mousserons, etc., avoir recours aux forêts qui produisent spontanément ces champignons. Malheureusement ici une difficulté très grave se présente. Comment éviter les empoisonnements qu'amène la confusion des espèces vénéneuses avec les espèces comestibles ?

Espèces comestibles et espèces vénéneuses. — *Aucun des procédés que l'on indique pour reconnaître les champignons vénéneux ne doit inspirer de confiance.*

Que faire alors pour éviter tout danger d'empoisonnement ? Il est indispensable d'apprendre à bien connaître les espèces, à bien les distinguer les unes des autres, à savoir quelles sont les vénéneuses, quelles sont les comestibles.

Mais ici se dresse un grand obstacle ; le nombre des espèces est considérable (1). Faut-il donc toutes les connaître ? Non. Beaucoup de champignons sont de fort petite taille, sans aucune utilité pratique, et n'ont d'intérêt que pour les savants qui font de ces végétaux une étude spéciale. D'autres viennent sur les arbres et leur consistance est aussi dure que celle du bois ; d'autres enfin ne sont pas vénéneux, mais ne possèdent aucune qualité culinaire. On voit donc que le nombre des espèces utiles à connaître au point de vue alimentaire est bien moindre qu'on ne pouvait le croire d'abord. Nous pouvons dire qu'il y a une *cinquantaine* d'espèces comestibles ou vénéneuses très communes en France, et même si l'on ne compte que les plus estimées et les plus dangereuses, ce nombre se réduit encore.

Qui reculera devant la connaissance de cinquante champignons, connaissance qui permettra de se procurer à peu de frais des plats succulents et d'éviter tout empoisonnement ?

On a cherché des procédés pour enlever aux champignons leurs principes vénéneux, et Gérard, Aide-naturaliste au Muséum d'histoire naturelle, a signalé un moyen qui lui a complètement réussi. Il consiste à faire macérer les champignons pendant vingt-quatre heures dans du vinaigre. Gérard a d'abord essayé sur lui-même. Il a mangé, devant une

(1) La *Nouvelle Flore des Champignons* de MM. Costantin et Dufour énumère plus de dix-huit cents espèces.

commission nommée pour étudier cette question, les espèces connues comme les plus vénéneuses (Amanites citrine, phalloïde et tue-mouches), et il n'a pas éprouvé la plus légère indisposition.

Malgré ce résultat, nous ne conseillerons pas d'employer son procédé. Ce qui fait la valeur des bonnes espèces, c'est leur parfum particulier, leur goût spécial. Quand ils sont restés quelque temps dans le vinaigre, les champignons ont perdu tout arome et ne constituent plus qu'un aliment sans saveur. On peut par prudence les mettre quelque temps dans de l'eau salée, mais les vrais gourmets ne veulent même pas qu'ils soient lavés à l'eau fraiche : afin de les avoir avec toutes leurs qualités, il faut, pour les nettoyer, se contenter de les essuyer.

Pour conclure, nous donnerons comme règle de se borner aux espèces comestibles que l'on connait parfaitement, de ne tenter aucun essai imprudent, et, en cas de doute, d'avoir la sagesse de s'abstenir.

On verra dans le texte de cet ouvrage, pour chaque espèce, des indications telles que « suspecte, vénéneuse, comestible ». Mais nous croyons devoir donner ici la liste des espèces *les plus estimées* et des espèces *les plus dangereuses*. Les numéros qui sont devant chacun des noms sont les numéros de ces espèces dans la Flore.

LISTE DES MEILLEURES ESPÈCES.

2. Amanite des Césars (Oronge vraie).
7. Amanite rougeâtre (Golmotte).
9. Amanite à étui (Grisette).
10. Lépiote élevée (Coimelle, Coulemelle).
20. Collybie à pied en fuseau (Souchette).
30. Tricholome de la St.-Georges (Mousseron).
57. Pleurote du Panicaut (Oreille de chardon).
59. Pleurote en corne d'abondance.
73. Chanterelle comestible (Gyrole).
78. Lactaire à lait abondant (Vachotte).
92. Lactaire délicieux (Le Sanguin).
103. Russule verdoyante (Palomet).
107. Russule bleu jaunâtre (Charbonnier).
112. Marasme d'Oréade (Faux Mousseron).
136. Pholiote du Peuplier.
159. Psalliote des jachères (Boule de neige).

LISTE DES MEILLEURES ESPÈCES (*Suite*).

162. Psalliote des champs (Champignon de couche).
171. Coprin à chevelure (comestible seulement quand il est jeune).
180. Polypore des brebis.
183. Polypore en râpe (Pied de mouton).
198. Bolet bronzé (Gendarme noir).
199. Bolet comestible (Cèpe).
209. Bolet jaune.
211. Bolet bai brun.
215. Bolet granulé.
216. Fistuline foie (Foie de bœuf).
231. Clavaire jaune (Menotte).
264. Morille comestible.
267. Helvelle crépue (Morillette).
271. Truffe à spores noires.
272. Truffe mésentérique (Truffe).

LISTE DES ESPÈCES LES PLUS VÉNÉNEUSES.

3. Amanite tue-mouches (Fausse Oronge).
4. Amanite citrine (*très vénéneuse*).
5. Amanite phalloïde (*très vénéneuse*).
8. Amanite panthère (Fausse Golmotte).
74. Chanterelle orangée (Fausse Girole).
81. Lactaire caustique.
82. Lactaire vénéneux.
83. Lactaire zoné.
84. Lactaire roux.
97. Russule émétique.
98. Russule rouge.
99. Russule de Quélet.
105. Russule fétide.
115. Volvaire gluante.
117. Entolome livide.
166. Hypholome en touffes.
197. Bolet amer.
204. Bolet Satan.
205. Bolet à pied rouge.

Empoisonnement. Mode de traitement. — Il ne se passe pas d'année où l'on ne signale en France quelques empoisonnements par les champignons : cela est dû surtout à ce que l'on ne regarde pas avec attention chaque échantillon que l'on cueille. Dès lors, au milieu d'un lot d'excellentes espèces, il s'est glissé quelques individus vénéneux, et cela suffit, quand il s'agit d'espèces particulièrement redoutables, pour causer la mort.

Les symptômes d'un empoisonnement par les champignons sont le plus habituellement des troubles de l'estomac et des intestins : vomis-

sements abondants, une diarrhée souvent accompagnée de douleurs abdominales très vives. Il se produit généralement, en outre, des accidents nerveux, vertiges, crampes, oppression, paralysie; on constate parfois des troubles de l'ouïe, de la vue, du goût, la perte de la mémoire, etc. Les phénomènes qui se produisent varient d'ailleurs beaucoup avec les individus.

Le fait le plus grave, c'est que, principalement *avec les Amanites citrine et phalloïde qui produisent la plupart des empoisonnements suivis de mort*, les premiers malaises n'apparaissent bien souvent que 18 à 24 heures après l'ingestion du poison. Dès lors les substances vénéneuses ont déjà quitté le tube digestif et se sont répandues dans tout l'organisme, de sorte que leur élimination n'est plus possible.

Pour se débarrasser des substances dangereuses il faut employer des *vomitifs* si les champignons ont été mangés depuis quelques heures seulement. On peut se servir d'*émétique* (10 à 15 centigrammes dans un verre d'eau), d'*ipécacuanha* (50 centigrammes à un gramme dans de l'eau). Dans le cas où l'on n'a pas ces médicaments à sa portée, il faut provoquer les vomissements par tous les moyens possibles, à l'aide d'eau tiède, de chatouillements du fond de la gorge, etc.

S'il s'est écoulé un temps plus considérable depuis le repas, les substances vénéneuses ont pu pénétrer dans l'intestin. On doit alors employer des *purgatifs*, *huile de ricin*, *sulfate de magnésie*, etc., ou des *lavements*. La somnolence doit être combattue par des *boissons stimulantes* telles que le *café*. Si les douleurs intestinales sont très vives, il faut éviter l'usage des purgatifs ou des vomitifs contenant de l'émétique et faire usage de boissons ou de lavements émollients.

Un médecin doit être prévenu le plus tôt possible; lui seul peut apprécier quel traitement doit être suivi quand les premiers remèdes ne produisent pas d'effet satisfaisant.

Structure et classification des Champignons. — I. Prenons comme type le *Champignon de couche*, cultivé aux environs de Paris. Lorsqu'on observe le fumier sur lequel on le cultive, on y voit des cordons blanchâtres; c'est la partie stérile du champignon ou *mycelium*, l'appareil végétatif à l'aide duquel il se nourrit. Les chapeaux que l'on mange forment l'appareil de fructification producteur des semences, petits corpuscules qu'il faut regarder au microscope pour les voir individuellement. Les semences, appelées *spores*, naissent sur les *lames* (*l*, fig. A) que l'on remarque à la partie inférieure du chapeau: ces

lames sont d'abord blanches, puis rosées et enfin brun pourpré; ces changements de teinte sont dus aux changements dans la coloration des spores. Pour étudier la manière dont naissent les spores, faisons avec un rasoir effilé une coupe mince perpendiculairement au plan d'une de ces lames, puis regardons cette coupe au microscope. Voici ce que nous remarquons : au centre un feutrage de filaments blancs qui se terminent à l'extérieur par une assise de cellules disposées comme des palissades; cette assise porte le nom d'*hyménium* (*h*, fig. B), et les cellules qui le constituent s'appellent *basides* (*ba*, fig. B); ce sont les basides qui produisent les spores (*sp*, fig. C) fixées à l'extrémité de

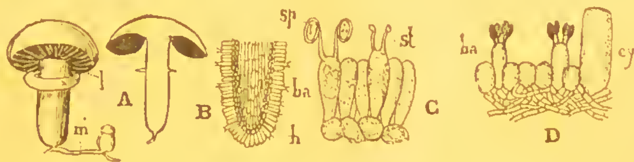


Fig. A. A gauche, aspect extérieur du Champignon de couche ; *l*, lames ; *m*, mycélium ; à droite, section en long de ce champignon. — Fig. B. Section d'une lame vue au microscope, à un faible grossissement ; *h*, hyménium ; *ba* baside. — Fig. C. Hyménium très grossi ; *ba*, baside ; *st*, stérigmate ; *sp*, spores. — Fig. D. Hyménium d'un Coprin ; *cy*, cystides.

petits pédicelles nommés *stérigmates* (*st*, fig. C). Dans l'exemple que nous avons choisi, il n'y a que deux spores fixées sur une baside; le plus souvent il y en a *quatre* (*ba*, fig. D), comme dans les Coprins, champignons qui poussent sur le fumier; nous remarquons, en outre, sur cette figure D, de grosses cellules saillantes (*cy*) qui se distinguent de tous les autres éléments de l'hyménium par leur forme; on les appelle *cystides*.

Lorsque les spores tombent sur le sol, elles germent en poussant un tube, et produisent un nouveau mycélium sur lequel naissent de nouveaux champignons à chapeaux qui très souvent se développent à la même distance de la spore primitive; c'est pour cela que parfois on rencontre un grand nombre de champignons disposés à peu près en cercle, formant ce que l'on a appelé des *ronds de sorcières*.

Tous les champignons dont les spores naissent sur des basides forment un grand groupe que l'on désigne pour cette raison par le nom de *Basidiomycètes* (*mycès* en grec veut dire champignon). C'est dans cet ordre que sont rangés presque tous les champignons de nos bois.

II. Dans un autre ordre de champignons, les spores sont produites d'une tout autre manière. Examinons la *Morille* que l'on mange si communément (fig. L). Si nous faisons une coupe dans les alvéoles du chapeau, nous trouverons encore un *hyménium*, mais parmi les cellules

qui le composent, nous observerons, à la place des basides, des cellules en massue auxquelles on donne le nom d'*asques* (*a*, et qui contiennent *huit spores* à leur *intérieur* (*sp*, fig. L).

Les champignons qui possèdent des asques constituent l'ordre des *Ascomycètes*.

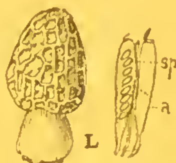


Fig. L. Morille ; *a*, asques ; *sp*, spores.

On divise les Basidiomycètes en un certain nombre de familles que donne le tableau des pages 1 et 2. Nous ne donnerons pas ici de détails sur ce point, mais comme l'une de ces familles, celle des Agaricinées, comprend un grand nombre d'espèces, et même de genres, nous croyons devoir insister un peu plus sur cette famille, en indiquant comment on la subdivise.

On groupe les genres qu'elle contient en quatre catégories :

Agaricinées à spores *blanches*.
Agaricinées à spores *roses* ou *couleur saumon*.
Agaricinées à spores *jaune d'ocre* ou *couleur rouille*.
Agaricinées à spores *brun pourpre* ou *noires*.

Cette division est très commode, parce que dès que l'on connaît la couleur des spores, on n'a plus à hésiter, pour trouver le nom d'un champignon, qu'entre un petit nombre de genres.

La couleur des spores n'est pas difficile à connaître. Au retour d'une excursion on dispose les champignons, les lames tournées vers le bas, sur une feuille de papier. Le soir, ou le lendemain matin au plus tard, sous chaque chapeau, les spores tombées forment une poussière abondante dont la couleur est facile à voir. Si la couleur pâle des lames du champignon fait supposer que les spores sont blanches, on prend un papier coloré sur lequel tombe une poussière blanche.

On peut emporter en excursion des sacs de papier, et avoir soin de mettre chaque espèce dans un sac distinct. Les spores tomberont çà et là sur le papier, et dès le retour on jugera aisément la couleur de la poussière obtenue.

Dans les tableaux de notre Flore nous nous sommes servis aussi peu que possible de la couleur des spores, parce que nous n'avons voulu

employer que des caractères immédiatement visibles. Mais le débutant devra toujours chercher à connaître cette couleur qui lui fournira un renseignement complémentaire très important.

Voici la liste des genres que comprend chaque catégorie, liste que l'on a apprise par cœur sans s'en douter au bout d'un certain nombre d'excursions et de déterminations :

Spores blanches	Spores roses	Spores ocracées	Spores brun pourpre ou noires
Amanite.	Volvaire.	Pholiote.	Psalliote.
Lépiote.	Plutée.	Cortinaire.	Strophaire.
Armillaire.	Entolome.	Gomphide.	Hypholome.
Collybie.	Clitopile.	Inocybe.	Panéole.
Tricholome.	Nolanée.	Hébélome.	Coprin.
Clitocybe.	Claudope.	Flammule.	
Mycène.		Naucorie.	
Omphalie.		Galère.	
Pleurote.		Tubaire.	
Hygrophore.		Crépidote.	
Nyctalis.			
Chanterelle.			
Lactaire.			
Russule.			
Marasme.			
Pane.			
Schizophylle.			

Parmi les genres inscrits sur ce tableau, quelques-uns se ressemblent beaucoup par leurs principaux caractères, aspect, forme générale, etc. Voici quelques exemples de ces genres analogues :

Les *Amanites* et les *Volvaires* sont des genres caractérisés tous deux par l'existence d'une volve.

Les *Lépiotes* et les *Psalliotes* sont des genres à anneau et à feuillets n'arrivant pas jusqu'au pied.

Les *Armillaires*, les *Pholiotes*, les *Strophaires* ont un anneau et des feuillets adhérents au pied.

Les *Tricholomes*, les *Entolomes*, les *Hébélomes* sont de même trois genres analogues.

Il en est de même des *Mycènes*, des *Galères* et des *Panéoles* d'une part; des *Clitocybes* et des *Clitopiles* d'autre part.

On pourrait parfois confondre entre eux les genres dont nous venons

d'indiquer la similitude; la couleur des spores permet de les distinguer aisément.

Mode de vie des Champignons. — Les champignons présentent par rapport à tous les autres végétaux, cette différence qu'ils ne possèdent pas la substance verte appelée *chlorophylle*, qui donne aux feuilles leur couleur, et grâce à laquelle les plantes décomposent l'acide carbonique de l'air et fixent le carbone dans leurs tissus.

Les champignons puisent leur carbone à d'autres sources. S'ils poussent à terre, ils trouvent, dans l'humus du sol, des matières en décomposition qui leur fournissent ce qui est nécessaire à leur développement. Quant ils vivent ainsi sur la terre, sur les brindilles desséchées, sur les feuilles mortes, même sur les écorces d'arbres qui sont des tissus morts, on dit qu'ils sont *saprophytes*.

Au contraire, on dit qu'ils sont *parasites* quand ils poussent sur des végétaux vivants, dont ils détruisent les tissus actifs pour se nourrir. Dans ce cas les filaments du champignon vivent dans l'arbre : ils y pénètrent plus ou moins profondément, et se développent surtout dans la région où se forment des tissus nouveaux, et où par suite il y a en abondance des substances nutritives.

Les arbres ainsi attaqués végètent mal et souvent finissent par mourir. Ce qui est encore plus grave, c'est que, outre les filaments qui envahissent un arbre, il s'en forme d'autres qui peuvent, accolés les uns aux autres en cordons épais, vivre et s'allonger dans le sol, et aller attaquer un arbre voisin. L'*Armillaire de miel* (Voir cette espèce n° 15, page 22), le *Pholiote destructeur* (n° 124, p. 79), sont ainsi cause de grandes pertes. On a vu parfois tous les arbres d'une rangée périr successivement.

Dans d'autres cas, le champignon s'accroit dans tous les sens, de sorte que, dans une forêt par exemple, les arbres attaqués qui vont en dépérissant forment, par leur contraste avec les arbres sains, une sorte de tache en rond dont le diamètre va en s'agrandissant tous les ans. Les forêts de Pins présentent parfois de telles taches, dues à ce que l'on appelle, précisément à cause de ce mode de propagation, la maladie du *rond*.

C'est surtout en automne qu'apparaissent en grand nombre les champignons; cependant on en trouve presque toute l'année, sauf pendant la période des fortes gelées et des trop grandes sècheresses. Certaines espèces même sont particulières au printemps. C'est en mars et avril qu'on rencontre les Morilles, les Mousserons. Beaucoup de Russules

apparaissent en juin et juillet. Le Cèpe ou Bolet comestible a quelquefois deux saisons d'apparition, vers le commencement de l'été et en automne. On voit donc qu'en toute saison, les bois ou les prés peuvent nous fournir des champignons.

Ces végétaux aiment surtout les endroits frais et humides; aussi les années sèches fournissent-elles peu de champignons : on en trouve au contraire en abondance les années humides.

C'est ce que l'on a vérifié aisément au cours des années 1890, 1891, 1894 qui ont été très humides, et des années 1892 et 1893 qui ont été extrêmement sèches.

Un fait intéressant qui mérite d'être signalé, c'est qu'une espèce est représentée parfois une année par une quantité innombrable d'individus en un lieu déterminé, et qu'ensuite plusieurs années peuvent se passer sans que cette espèce réapparaisse au même endroit. Sans doute le développement des champignons qui présentent une telle particularité, exige un ensemble de conditions de chaleur, d'humidité de l'air et du sol, etc., qui se trouvent rarement réunies.

Au contraire il est d'autres espèces que l'on rencontre chaque année toujours dans les mêmes endroits. Ce fait est bien connu des personnes qui récoltent des champignons pour les vendre sur les marchés.

Répartition géographique des Champignons. — La plupart des espèces de champignons sont répandues dans toute la France; cependant quelques espèces sont spéciales à une région déterminée. L'*Amànite ovoïde* est une espèce méridionale. Le *Pleurote du Panicaut* qui pousse sur les Ombellifères, la *vraie Oronge* sont très rares au nord de la Loire, etc.

Mais l'on peut cependant dire, d'une façon générale, que les champignons comprennent beaucoup moins d'espèces localisées que les plantes à fleurs.

Dans un même pays, les diverses espèces ne viennent pas dans les mêmes stations. La plupart poussent sous bois. Mais il y a déjà des différences intéressantes suivant les sortes d'arbres qui constituent les forêts. Ainsi dans les bois de Pins on rencontre une série d'espèces qui ne viennent pas sous les Chênes ou les Hêtres.

D'autres champignons, par exemple le *Faux Mousseron*, ne croissent que dans les endroits découverts, tels que les clairières, les prés, les bords herbeux des chemins, etc. Certains ne viennent que dans des lieux très humides, marécageux; quelques-uns ne poussent que sur le fumier.

Parmi ceux qui attaquent les arbres, il en est qui se développent aux dépens des essences les plus variées, aussi bien les Chênes que les Ormes, les Charmes que les Hêtres; d'autres au contraire ne viennent que sur une seule espèce d'arbre, par exemple le *Polypore du Bouleau*; quelques-uns peuvent vivre sur les arbres de la même famille, comme sur le Saule et le Peuplier.

La connaissance de ces détails permet souvent de trouver certaines espèces avec beaucoup plus de facilité.

Voici quelques espèces poussant sur les troncs ou les souches :

Armillaire de miel.
Armillaire visqueuse (troncs de Hêtres).
Pleurote de l'Olivier (surtout sur l'Olivier).
Pleurote du Panicaut (sur les souches des plantes de la famille des Ombellifères).
Pleurote de l'Orme (surtout sur l'Orme).
Paue styptique.
Schizophylle commun.
Pholiote doré.
Pholiote destructeur (Peuplier).
Pholiote écailleux.
Pholiote du Peuplier (Peuplier).
Pholiote changeant.
Hypholome en touffes.
Hypholome briqueté.
Lenzite flasque.
Dédalée du Chêne (Chêne).
Tramète du Pin (Pin).
La plupart des Polypores (voir ce genre).
Fistuline foie (Chêne).
Stérée.
Corticie.
Xylaire.

Dans les bois de Pins, on trouvera :

Tricholome équestre.
Tricholome rutilant.
Lactaire roux.
Gomphide visqueux.
Gomphide glutineux.

Sur les brindilles et les feuilles, on rencontrera :

Marasme petite roue.
Marasme brûlant.
Claudope variable.

Les bords des chemins, les clairières, les prés permettent de récolter :

Hygrophore perroquet.
Hygrophore conique.
Hygrophore des prés.
Marasme d'Oréade.
Entolome en bouclier.
Psalliote des prés.
Psalliote des champs.
Panéole papillon.

Quelques espèces poussent sur les places où l'on a fait du charbon :

Chanterelle des charbonnières. | Flammule des charbonnières.

D'autres espèces poussent sur les cônes de Pins :

Collybie des cônes. | Hydne cure-oreilles.

Enfin, on peut signaler comme poussant sur d'autres champignons : Nyctalis à spores étoilées.

Récolte. — Ces remarques nous apprennent qu'il est indispensable, en ramassant un champignon, de noter la *station* dans laquelle on l'a trouvé, d'indiquer par exemple si c'est à terre ou sur un tronc d'arbre, dans une forêt de Chênes ou de Pins, dans une prairie ou dans un bois. Ces renseignements d'une grande utilité doivent être pris *sur le terrain.* Il est, en outre, des caractères que l'on n'observe bien qu'à ce moment de la récolte. C'est en ramassant une espèce que l'on voit si elle possède une volve, une racine, etc.; il est donc indispensable de la *déterrer avec les plus grandes précautions* pour recueillir ces organes. Certaines particularités ne sont visibles que sur des individus jeunes: aussi faut-il rassembler des échantillons de *tous les âges*. La viscosité est également un caractère qu'il est bon de noter de suite; elle peut n'être plus très apparente si le champignon est âgé et desséché: dans ce cas, la présence de particules de terre, de débris de feuilles à la surface de la fructification et l'adhérence au doigt mouillé permettent d'établir que l'individu est visqueux.

Une fois les champignons cueillis, il faut les transporter à la maison pour les étudier plus à l'aise. Il est bon de les mettre séparément dans un sac de papier, ce qui présente l'avantage d'isoler les espèces et de permettre au retour, le lendemain au plus tard, de voir la couleur des spores, ces spores s'étant déposées à l'intérieur du sac en grande abondance. Ces sacs de papier peuvent être transportés dans une boîte de botanique, un panier d'osier, un filet, etc.

Au retour, si l'on n'a pas pu le faire séance tenante, on procède à la *détermination* du nom des espèces trouvées.

La couleur des spores est un caractère très important à connaître. Il est indiqué, à la page XII, comment on la détermine. Si l'on possède un microscope, il est très utile, dans *quelques cas* où il y a doute, d'examiner les spores pour voir si elles sont anguleuses, arrondies, etc.

La *consistance* du pied ou du chapeau est un caractère qui doit atti-

rer l'attention. Il en est de même de l'*odeur* du champignon ou de sa *saveur*. Pour apprécier cette dernière on goûte un petit fragment : *cela n'a aucun inconvénient, même si l'espèce est vénéneuse*, car on rejette le fragment dès que l'impression est produite sur la langue. Quelquefois cette impression ne se manifeste qu'au bout que quelques instants.

En un mot, les caractères les plus divers doivent être observés avec la plus grande attention pour arriver à une détermination exacte.

Enfin lorsqu'on sera bien certain d'avoir reconnu une espèce *comestible* et que l'on voudra la recueillir pour la consommer, il faudra avoir bien soin de vérifier *que chaque échantillon récolté présente les caractères qui définissent l'espèce*. Il ne faut jamais oublier qu'un seul individu vénéneux égaré au milieu d'un plat de champignons comestibles a souvent amené la mort de plusieurs personnes.

USAGE DES TABLEAUX ILLUSTRÉS

Si le lecteur n'a aucune connaissance botanique sur les champignons, il acquerra sur ces végétaux les notions élémentaires indispensables en lisant les quelques pages précédentes (pages v à xviii). Dans la suite, s'il est embarrassé pour la signification d'un mot, il n'aura qu'à se reporter (pages 64 à 69) au petit vocabulaire, dans lequel est expliqué le sens des termes de botanique employés dans l'ouvrage.

Pour arriver à connaître le nom d'un champignon, il faut chercher d'abord à quelle *famille* appartient l'échantillon ramassé, puis à quel *genre*, enfin à quelle *espèce*. Le commençant devra donc débuter par la *clé des familles*. Mais *au bout de très peu de temps* il reconnaîtra à première vue à quelle famille appartient le champignon qu'il aura récolté, de sorte qu'il pourra de suite aborder la *clé des genres*; plus tard même, sachant de suite reconnaître les genres, il n'aura guère à consulter que la clé des espèces.

Expliquons en détail la manière de procéder à une détermination.

Supposons que nous ayons cueilli un champignon bien connu, celui que l'on sait cultiver, et que l'on appelle *Champignon de couche*.

Premier exemple.

Détermination de la famille.

A la page 1, nous trouverons les phrases suivantes :

☐ Champignons présentant des *lames*, etc.

☐ Champignons présentant sous un chapeau ou sous une croûte des *tubes*, etc.

☐ Champignons portant des *aiguillons*, etc.

☐ Champignons ayant la forme d'une *colonne*, etc.

☐ Champignons ne présentant aucun des caractères précédents.

Le texte de ces questions est écrit, pour les unes horizontalement, pour d'autres verticalement. Pour faciliter la lecture et empêcher toute

confusion, il y a toujours un même signe, ici un ⊙ devant les phrases entre lesquelles il faut choisir. Car on doit se demander laquelle de ces phrases s'applique au champignon dont on cherche le nom. Toujours dans la suite un même signe (par exemple +, =, ⟋, ∠, ⌒, etc.) sera devant les diverses questions entre lesquelles le lecteur devra choisir. Pour chaque phrase les mots en italique sont ceux qui doivent particulièrement attirer l'attention.

Il est bien évident que notre champignon a des *lames*, comme celles que représente la figure 1. C'est donc la première question qui convient. Alors au bout de la ligne que nous venons de lire nous voyons les mots « **Agaricinées**, p. 3 ».

Cela signifie que le Champignon de couche appartient à la *famille des Agaricinées*, et que pour continuer l'analyse il faut aller à la page 3.

Détermination du genre.

A cette page 3, nous avons à choisir entre deux questions :

⊙ Pied *au milieu* ou *près du milieu* du chapeau.
⊙ Pied situé sur le *bord* du chapeau ou *pas de pied*.

Notre champignon a un pied attaché tout à fait au milieu du chapeau. C'est donc la première question qu'il faut prendre.

Nous avons ensuite les quatre questions suivantes :

+ Champignon ayant une *volve*, c'est-à-dire un *étui* entourant la base du pied (fig. 21).
+ Pas de volve, mais un *anneau membraneux*, etc. (fig. 22).
+ Ni volve, ni anneau, mais une *cortine*, etc. (fig. 23).
+ Ni volve, ni anneau, ni cortine.

On voit que dans le texte des questions est souvent intercalée l'indication d'une figure. Il faut toujours avoir soin de regarder ces figures, parce qu'elles représentent le caractère sur lequel on veut attirer l'attention. La figure 21 représente un champignon ayant une *volve*; la figure 22 un champignon ayant un *anneau*, la figure 23 un champignon ayant une *cortine*. Si parfois on rencontre dans le texte un terme que l'on ne connaît pas, il faut aller en chercher l'explication au vocabulaire.

Nous prenons la deuxième question parce que nous constatons que le

Champignon de couche a un anneau. Alors au bout de la ligne nous lisons « **Deuxième groupe**, p. 4 ». Allons à la page 4 à l'endroit où est indiqué le deuxième groupe. Nous nous trouvons en face de trois questions :

○ Feuillets *blancs*.
○ Feuillets *roses* ou *couleur saumon*.
○ Feuillets d'une *autre couleur*.

Ici nous nous heurtons à une difficulté. Il faut toujours avoir soin de récolter des échantillons de divers âges, parce que quelquefois il est utile de connaître certains caractères qui n'existent que chez les jeunes individus ou bien n'apparaissent que chez les individus adultes. Or ici nous constatons que les jeunes échantillons ont les feuillets rosés, tandis que les plus âgés ont leurs feuillets d'une autre couleur. Que faire dans ce cas?

Adoptons d'abord la phrase « Feuillets roses » et continuons. Nous arrivons à deux questions :

ʃ Écailles du chapeau *indépendantes de l'épiderme*, plaquées sur lui et s'enlevant facilement avec l'ongle (fig. 18 et 30).

ʃ Écailles du chapeau provenant de l'*excoriation de l'épiderme* (fig. 19 et 31) ou *chapeau lisse*.

En regardant les figures indiquées dans chaque question, on voit très bien que d'une part (fig. 18) les écailles sont surajoutées au chapeau, tandis que d'autre part (fig. 19) c'est le chapeau lui-même qui s'écaille. Pour le champignon que nous étudions c'est la seconde question qui convient. Nous avons ensuite les deux phrases :

△ Feuillets *libres*, c'est-à-dire n'atteignant pas le pied (fig. 32).
△ Feuillets *adhérents au pied* (fig. 33).

La figure 32 fait très bien voir ce que sont des feuillets libres, et la figure 33 montre de quelles manières variées peuvent arriver au pied des feuillets appelés adhérents.

En regardant notre champignon par-dessous nous voyons de suite que les feuillets sont libres. Mais le mode d'adhérence est quelquefois utile à connaître et n'est pas toujours aisé à voir. Pour le bien distinguer il faut fendre le champignon en long par le milieu du pied et le

milieu du chapeau. Les figures 32 et 33 représentent des champignons ainsi coupés.

Puisque les feuillets sont libres, c'est la première question qu'il faut choisir et alors nous trouvons les questions suivantes :

— Feuillets *toujours roses* ; spores *blanches*.

— Feuillets rosés, puis gris rosé, gris lilas, enfin *brun pourpre* spores *brun pourpre*.

Ici nous reconnaissons très aisément d'après nos plus grands échantillons que les feuillets changent de couleur avec l'âge et finissent par devenir brun pourpre En outre il est très important de connaître la couleur des spores. Si nous avons opéré comme il est indiqué page XII nous constatons que les spores sont brun pourpre.

Donc pas de doute. Nous prenons la seconde question et au bout de la ligne nous trouvons une petite flèche suivie d'un nom : → **Psalliote**, p. 44.

Cela signifie que le champignon que nous analysons appartient au genre Psalliote et que pour continuer l'analyse et trouver le nom de l'espèce il faut se reporter à la page 44.

Mais rappelons-nous que nous avons rencontré une difficulté dans notre détermination. En bas de la page 4, à gauche, nous avons hésité entre les questions « ○ Feuillets roses » et « ○ Feuillets d'une autre couleur ». Nous avons choisi « Feuillets roses ». A quoi serions-nous arrivés si nous avions pris « Feuillets d'une autre couleur » ?

Dans ce cas nous trouvons l'indication : « *Voir la suite de l'analyse page suivante* ». Nous allons à la page 5 où nous trouvons deux questions :

○ Feuillets gris rosé, gris violacé, etc.

○ Feuillets de couleur crème, paille, etc.

Chacune de ces questions comporte une série de couleurs entre lesquelles il faut opter. C'est facile ; il n'y a qu'à regarder les échantillons pour savoir qu'il faut choisir la première question. Alors nous avons :

⊕ Espèce *éphémère* dont les feuillets se réduisent rapidement en eau (au retour d'une excursion les feuillets sont déjà flétris).

⊏ Espèce *non éphémère*.

La première question ne peut évidemment convenir. Prenons la seconde : nous avons ensuite :

□ Feuillets *libres* (fig. 34).
□ Feuillets *adhérents au pied.*

En regardant notre échantillon et le comparant à la figure 34, nous constatons que les feuillets sont libres. Et alors au bout de la ligne, à droite de la page, nous trouvons : « **Psalliote**, p. 44 », ce qui confirme notre détermination précédente.

On voit donc ce qu'il y a à faire dans des cas douteux. *Quand on hésite entre deux questions, on les prend successivement l'une et l'autre, et l'on doit arriver au même résultat.*

Détermination de l'espèce.

Allons donc maintenant à la page 44. Nous y trouvons à gauche le mot **Psalliote**, et, aussitôt après, le mot Psalliota ; c'est le nom latin du genre. Ensuite vient une phrase : « Champignons ayant *un anneau* et des *feuillets libres*, d'abord rosés ».

Cette phrase donne les caractères essentiels des Psalliotes ; nous vérifions que ces caractères conviennent bien aux champignons que nous avons entre les mains.

Pour déterminer l'espèce, la marche à suivre est la même que pour déterminer le genre. Sans entrer dans autant de détails, voici la série des questions que l'on adoptera successivement :

○ Chair *se colorant à l'air.*
∫ Chair *rousse* ou *rosée.*
(Pied *plein.*

A la suite de ces mots « Pied *plein* » il n'y a plus de questions. Mais on trouve une description qui doit s'appliquer aux individus que nous avons sous les yeux et qui donne les principaux caractères de l'espèce à laquelle nous sommes arrivés.

Pour avoir le nom de cette espèce il faut regarder en face de la description que nous venons de lire, nous trouvons sur une première ligne : **162. Psalliote des champs** Comest.

Cela signifie que l'espèce trouvée est la 162e décrite dans l'ouvrage, qu'elle appartient au genre Psalliote et qu'elle a pour nom français

« **Psalliote des champs** ». Le mot abrégé *« COMEST. »* indique que cette espèce est comestible, et le mot « estimé » placé au-dessus indique même que c'est un très bon champignon.

Sur une deuxième ligne nous trouvons le nom latin du champignon « *Psalliota campestris* ». Sur une troisième, l'indication du nom habituel de cette espèce, « Champignon de couche »; enfin sur une quatrième ligne nous lisons que c'est un champignon commun, et qu'il pousse en été et en automne (e est l'abréviation du mot été, et a du mot automne.

En outre au-dessous de la description on indique que cette espèce pousse dans les prés; et enfin, en face de la description nous trouvons une figure qui porte le même numéro que l'espèce, 162, et qui représente ce Champignon de couche.

Nous avons donc trouvé successivement les noms de la famille, du genre, de l'espèce, puis les renseignements les plus importants relatifs au champignon que nous nous proposions de déterminer.

Deuxième exemple.

Supposons maintenant que nous avons à déterminer un excellent champignon que l'on rencontre au printemps dans les bois et que l'on nomme *Mousseron*. Nous voyons de suite qu'il appartient à la famille des **Agaricinées**. Puis nous passerons successivement, à la page 3 par les questions suivantes :

⊙ Pied *au milieu* ou *près du milieu* du chapeau.

+ Ni volve, ni anneau, ni cortine.

□ Champignons ne présentant aucun des caractères précédents (il s'agit des caractères indiqués par deux questions correspondant à celle-ci et marquées du même signe □).

△ Feuillets *non décurrents*... 5e **Groupe**, page 8.

(Regarder les figures 26 et 27 et couper le champignon en long si c'est nécessaire pour bien voir comment les feuillets se réunissent au pied.)

Puis au 5e groupe, page 8, nous prendrons :

— Feuillets *blancs*... **Sous-Groupe** A, page 9.

Et à la page 9, successivement :

+ Feuillets *inégaux* et *non fourchus* (regarder la figure 47, p. 8).

§ Chapeau *étalé* ou déprimé etc. (regarder la figure 53).

★ Chapeau d'une *autre couleur* (que celles indiquées par la question correspondante).

⊙ Feuillets *échancrés près du pied* (regarder avec soin la figure 55 pour savoir ce que sont des feuillets échancrés; au besoin chercher au vocabulaire l'explication de ce mot.

+ Non (ce qui signifie, d'après la question correspondante : Pied *non fusiforme*).

Ici nous arrivons à **Tricholoma**. C'est le nom du genre. Allons à la page 24. Nous passons successivement par les phrases :

Ͼ Feuillets blancs, crème, etc. (texte tout à fait à gauche s'étendant sur les pages 25 et 24).

□ Champignon *blanc*.

⌓ Chair *douce* (il est quelquefois utile de goûter les champignons pour les déterminer; cela n'a aucun inconvénient, même pour les mauvais, si l'on n'en prend qu'un très petit morceau que l'on rejette de suite, dès que l'on a senti si la chair est douce, âcre, piquante ou amère).

§ Pied de plus de 15 millimètres d'épaisseur en haut.

= Chapeau *mat*, blanc, etc.

Nous arrivons ici au nom **Tricholome de la Saint-Georges**, et, comme pour le Champignon de couche, nous trouvons tous les renseignements qui concernent cette espèce.

Troisième exemple.

Prenons un dernier exemple et supposons que nous avons sous les yeux la *Morille*.

Nous passons par les phrases suivantes à la clé des familles, page 1 :

□ Champignons ne présentant aucun des caractères précédents (il s'agit des caractères indiqués dans les questions correspondant à celle-ci et marquée du même signe □).

○ Champignons *poussant sur le sol*.

⌔ Champignons *non gélatineux* (ici nous sommes renvoyés à la page 2).

+ Champignons ayant *une autre forme* (que celles indiquées dans la question correspondante, marquée également du signe +).

⊖ *Pas d'étui* à la base du pied.

§ Champignon ne présentant pas ces caractères indiqués par la phrase correspondante).

En face de cette question nous voyons précisément un dessin qui représente un champignon semblable au nôtre. Nous sommes donc dans le groupe des **ASCOMYCÈTES**, comme on le voit au bout de la ligne, à droite, et nous allons à la page 18 où nous passons par les phrases :

□ Champignons venant à terre ou sur le bois.

+ Champignons ayant un pied et une tête bien distincte.

⊖ Tête creusée d'*alvéoles* (fig. 98) (ici encore un dessin). Nous arrivons au genre **Morille**.

Pour trouver le nom de l'espèce, il faut aller à la page 62. Nous n'avons ici à choisir qu'entre deux phrases :

△ Chapeau *arrondi* (fig. 18).

△ Chapeau *conique* (fig. 98).

Si les échantillons ont le chapeau arrondi comme celui qui est représenté sur la figure 8, nous avons affaire à la **Morille à pied ridé**.

CLÉ DES FAMILLES

BASIDIOMYCÈTES.

☐ Champignons présentant des *lames* (*l*) insérées sous un chapeau (la figure 1 représente, à droite, un champignon coupé par son milieu et en long)....



.... **Agaricinées**, p. 3

☐ Champignons présentant sous un chapeau ou sur une croûte des *tubes* (*t*) ou des *pores* (*p*). (La figure 2 représente, à droite, un champignon coupé par son milieu et en long).... ....



...... **Polyporées**, p. 14.

☐ Champignons portant des *aiguillons* soit sous un chapeau (*a* fig. 3 à gauche), soit sur une croûte (fig. 3 à droite), soit sur une grosse masse charnue en forme de tubercule (fig. 4), soit sur des branches ramifiées (fig. 5 ....







.... **Hydnées**, p. 15.

☐ Champignons ayant la forme d'une *colonne*, d'une *massue*, ou d'un *petit arbre* (fig. 4 et 6).

- △ Colonne *noire* et *poilue* à la base, blanche en haut, parfois bifurquée au sommet et poussant sur le bois (fig. 6). → **Xylaire** (*Ascomycètes*), p. 18.



- △ Colonne d'une *autre couleur*, en *massue* ou en *petit arbre* (fig. 4)....................................



.... **Clavariées**, p. 15.

☐ Champignons ne présentant aucun des caractères précédents.

- ○ Champignons poussant sur le sol.
  - ◇ Champignons *mous*, *gélatineux*, formant une sorte de gelée tremblotante, irrégulièrement bosselée (fig. 8).............



Trémellacées, p. 17.

  - ◇ Champignons *non gélatineux*. (*Voyez la suite de l'analyse à la page suivante.*)
- ○ Champignons poussant *dans la terre*, ayant la forme d'une *masse charnue*, plus ou moins irrégulièrement arrondie (fig. 9). → **ASCOMYCÈTES**, p. 18.



BASIDIOMYCÈTES

+ Champignons ayant la forme d'une *corne d'abondance* (fig. 10), d'une *lame étalée sur le sol* (fig. 11), d'une *lame fixée sur le bois*, dont le bord se détache pour former un chapeau (fig. 12) ou d'une *croûte* entièrement appliquée sur le bois . . . . **Théléphorées**, p. 15.





+ Champignons ayant *une autre forme*.

⊙ Champignons ayant *un étui* à la base du pied (fig. 13-14) . . . . **Clathrées**. p. 16.




⊙ *Pas d'étui à la base du pied.*

§ Champignons *contenant à leur intérieur une poussière* brune constituée par les spores du champignon. (Cette poussière s'échappe quand le champignon est mûr, époque à laquelle l'enveloppe se déchire) (fig. 16 et 17). Il y a quelquefois deux enveloppes, la plus externe se déchire en étoile, et c'est à l'intérieur de la seconde que se forment les spores (fig. 15) . . . . **Lycoperdées**. p. 16.





§ Champignons ne présentant pas ces caractères (les spores naissent à la *surface du champignon* et quelquefois forment un petit nuage si on secoue le champignon quand il est mûr) (fig. 18, 19 et 20). **ASCOMYCÈTES**, p. 18.





CLÉ DES GENRES

FAMILLE DES AGARICINÉES

⊙ Pied *au milieu* ou *près du milieu* du chapeau.

- \+ Champignons ayant une *volve*, c'est-à-dire un *étui* entourant la base du pied (fig. 21) .... **1er Groupe**, p. 4.
- \+ Pas de volve, mais un *anneau membraneux* vers le haut ou le milieu du pied (fig. 22) .... **2e Groupe**, p. 4.
- \+ Ni volve, ni anneau, mais une *cortine*, membrane mince formée comme de fils d'araignée, unissant le pied au chapeau sur les individus jeunes (fig. 23, *a*) et laissant, au haut du pied, chez le champignon adulte, un cercle irrégulier de filaments colorés (fig. 23, *b*, *c*) .... **3e Groupe**, p. 6.
- \+ Ni volve, ni anneau, ni cortine.
  - ☐ Champignons laissant échapper du *lait* quand on les casse ou quand on froisse les feuillets (fig. 24). → **Lactaire**, p. 31.
  - ☐ Champignons *poussant sur d'autres champignons* (fig. 25). → **Nyctalis**, p. 30.
  - ☐ Champignons ne présentant aucun des caractères précédents.
    - △ Feuillets *décurrents*, c'est-à-dire descendant le long du pied. (Voir la figure 26 ; le dessin de gauche représente un champignon coupé en long) .... **4e Groupe**, p. 6.
    - △ Feuillets *non décurrents*, présentant l'une des dispositions figurées ci-contre (fig. 27, *a*, *b*, *c*, *d*) .... **5e Groupe**, p. 8.

⊙ Pied situé sur le *bord* du chapeau ou *pas de pied* (fig. 28) .... **6e Groupe**, p. 13.

1er Groupe.

.. Feuillets *blancs* ou *jaune vif* ; le plus souvent un *anneau* au pied ; spores *blanches* (fig. 30)............ **Amanite**, p. 20.



30

: Feuillets *roses* ou rose-roussâtre chez les individus âgés ; pas d'anneau au pied (fig. 29) : spores *roses*............ **Volvaire**, p. 37.

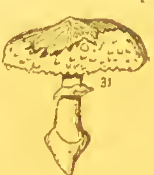
2e Groupe.

Feuillets *blancs*.

- Chapeau couvert de *plaques* ou d'*écailles* ordinairement d'une autre couleur que le chapeau et s'enlevant facilement avec l'ongle (fig. 18). → **Amanite**, p. 20.

18 19

- Chapeau *sans écailles* ou à écailles provenant de *l'excoriation de l'épiderme* (fig. 19 et 31).



31

  - = Feuillets *libres*, c'est-à-dire n'allant pas jusqu'au pied (fig. 32)............ **Lépiote**, p. 22.



32

  - = Feuillets *adhérents* au pied (fig. 33).



33

    - × Pied *se séparant facilement* du chapeau. → **Lépiote granuleuse**, p. 22.
    - × Pied *se séparant difficilement* du chapeau ; les feuillets descendent un peu le long du pied (fig. 33, moitié gauche)............ **Armillaire**, p. 22.

Feuillets *roses* ou *couleur saumon*.

- ʃ Écailles du chapeau *indépendantes de l'épiderme*, plaquées sur lui et s'enlevant facilement avec l'ongle (fig. 18 et 30). → **Amanite rougeâtre**, p. 21.
- ʃ Écailles du chapeau provenant de *l'excoriation de l'épiderme* (fig. 19 et 31) ou *chapeau lisse*.
  - △ Feuillets *libres*, c'est-à-dire n'atteignant pas le pied (fig. 32).
    - — Feuillets *toujours roses* : spores *blanches*. → **Lépiote pudique**, p. 22.
    - — Feuillets rosés puis gris rosé, gris lilas, *enfin pourpre brun* ; spores *brun pourpre*. → **Psalliote**, p. 44.
  - △ Feuillets *adhérents au pied* (fig. 33) et devenant gris lilas, puis brun pourpre. → **Strophaire**, p. 45.

○ Feuillets d'une *autre couleur*. (*Voir la suite de l'analyse, page suivante.*)

○ Feuillets *gris rosé*, *gris violacé*, *lilas*, *brun pourpre* ou *noirs*.

- ⊕ Espèce *éphémère* dont les feuillets se réduisent rapidement en eau (au retour d'une excursion les feuillets sont déjà liquéfiés). → **Coprin à chevelure**. p. 46.
- ⊙ Espèce *non éphémère*.
  - □ Feuillets *libres*, c'est-à-dire n'arrivant pas jusqu'au pied (fig. 34) . . . . **Psalliote**, p. 41.



  - □ Feuillets *adhérents* au pied.
    - § Champignons poussant en *grosses touffes* formées de *nombreux* individus (fig. 35). . . . . . . **Hypholome**. p. 45.



    - § Champignons poussant *isolés* ou par groupes d'un très petit nombre d'individus.
      - Feuillets passant du *violet* ou *gris violacé* à une teinte rouille ou cannelle ; spores couleur *rouille ou jaune d'ocre*. → **Cortinaire**, p. 40.
      - Feuillets *gris violacé* ou *brun pourpre*; spores *brun pourpre*, vues en masse, et *brun violacé*, vues au microscope. . . . . **Strophaire**, p. 45.

○ Feuillets de couleur crème, paille, roux pâle, café au lait, gris pâle, gris jaunâtre, jaune d'ocre, jaune verdâtre, bruns, cannelle, olive, rouges ou roux.

- ⊙ Champignons poussant *à terre*.
  - △ Écailles du chapeau *indépendantes de son épiderme* et s'enlevant facilement avec l'ongle. (fig. 18 et 30, p. 4). → **Amanite citrine**, p. 21.
  - △ Écailles du chapeau provenant de *l'excoriation* de son épiderme (p. 4, fig. 19 et 31) ou *chapeau lisse*.
    - ★ Feuillets restant chez l'adulte, de *couleur pâle*, crème, paille ou gris pâle. → **Lépiote**. p. 22.
    - ★ Feuillets de *couleur foncée*.
      - ∫ *Une cortine en plus de l'anneau*, c'est-à-dire une membrane mince formée comme de fils d'araignée et reliant dans le jeune âge le pied au bord du chapeau et formant sur l'adulte un anneau filamenteux (fig. 36). → **Cortinaire**. p. 40.



      - ∫ *Pas de cortine*. → **Pholiote**, p. 39.
- ⊙ Champignons poussant *sur le bois*, généralement en touffes.
  - + Feuillets de *couleur pâle*, crème, légèrement incarnats, devenant roux sur les très vieux échantillons ; spores *blanches*. (Les spores se voient comme une poussière blanche sur les champignons inférieurs d'une touffe.) → **Armillaire de miel**, p. 22.
  - + Feuillets de *couleur foncée*, bruns ou jaune d'ocre ; spores *ocracées* . . . . . . **Pholiote**, p. 39.

3e Groupe.

◔ Feuillets *décurrents*, c'est-à-dire descendant le long du pied (fig. 37), d'abord grisâtres, puis brun pourpre ou brun noirâtre ; spores brun olivâtre ; cortine visqueuse, transparente.......... **Gomphide**, p. 42.

◔ Feuillets *non décurrents*.

- □ Feuillets *blancs*, et gardant longtemps cette teinte, devenant à la fin gris ; spores blanches. → **Tricholome terreux**, var. *triste*, p. 25.
- □ Feuillets *coloris*.
  - + Champignons poussant *sur le bois*, en *grosses touffes* formées de nombreux individus (fig. 39) ; cortine disparaissant de bonne heure ; spore brun pourpre.......... **Hypholome**, p. 45.
  - + Champignons poussant *à terre*, *isolément* ou par groupes de 2 à 3 au plus.
    - △ Cortine *longtemps persistante*.
      - Feuillets *violets*, *rouge sang*, couleur *rouille* ou *cannelle* ; cortine couleur *rouille* ; spores jaune ocracé ou couleur rouille.......... **Cortinaire**, p. 40.
      - Feuillets *brun noirâtre* ; cortine *noirâtre* ; spores brun pourpre. → **Hypholome pleureur**, p. 46.
    - △ Cortine *fugace*. → **Flammule**, p. 43.

4e Groupe.

— Feuillets *blancs*.......... Sous-Groupe A, p. 6.

— Feuillets *roses* ou *violets*.......... Sous-Groupe B, p. 7.

— Feuillets *jaune vif*, *orange vif*, ou *rouge vif*.......... Sous-Groupe C, p. 7.

— Feuillets *crème*, *paille*, *café au lait*, *gris*, *roux clair*, *roux foncé*, *bruns* ou *noirâtres*.......... Sous-Groupe D, p. 7.

Sous-Groupe A.

— Un certain nombre de feuillets *ramifiés en fourche* (*a*, ou *tous égaux* *b*) (fig. 40).

- ✕ Pied ayant *plus de 5 millimètres* d'épaisseur.......... **Russule**, p. 33.
- ✕ Pied ayant *moins de 5 millimètres* d'épaisseur.
  - ★ Feuillets ayant leur bord *épais et arrondi* (fig. 41). → **Chanterelle**, p. 30.
  - ★ Feuillets ayant leur bord *mince et aigu*. → **Clitocybe**, p. 26.

= *Pas de feuillets ramifiés en fourche.* Il y a de *grands* et de *petits* feuillets (fig. 42).

- ⌒ Pied *très grêle*, ayant moins de 2 millimètres d'épaisseur............ **Omphalie**, p. 25
- ⌒ Pied ayant *plus de 2 millimètres* d'épaisseur.
  - — Chapeau *visqueux*............................ **Hygrophore**, p. 29.
  - — Chapeau *non visqueux*.
    - ʃ Feuillets *peu nombreux* et *espacés* (fig. 49, p. 8)............................ **Hygrophore**, p. 29.
    - ʃ Feuillets *nombreux*, *serrés* (fig. 50, p. 8).. **Clitocybé**, p. 26.

Sous-Groupe B.

♤ Chapeau et pied *blancs*, devenant, en vieillissant légèrement crème ou grisâtres; feuillets *rose saumon*, descendant beaucoup le long du pied (fig. 43); spores *roses*............................ **Clitopile**, p. 38.



♤ Chapeau et pied *violets* ou roussâtres; feuillets *violets*, ou *rose-roussâtre*, présentant une petite échancrure à leur point d'union avec le pied (fig. 44); spores *blanches*. → **Clitocybé vernissé**, p. 26.



Sous-Groupe C.

☐ Champignons poussant *sur le bois* (fig. 45). → **Pleurote de l'Olivier**, p. 28.



☐ Champignons poussant *à terre*.

- § Chapeau *jaune d'œuf* ou *jaune orangé*............................ **Chanterelle**, p. 30.
- § Chapeau *brun* ou *brun verdâtre*.
  - ★ Feuillets *à peine saillants*, réduits à de simples plis (fig. 41, p. 6); chapeau ayant la forme d'un entonnoir dont le creux se prolonge dans le pied. → **Chanterelle en trompette**, p. 30.
  - ★ Feuillets *très nettement saillants*; pied plein. → **Hygrophore à feuillets jaunes**, p. 29.

Sous-Groupe D.

ʃ Pied *grêle*, ayant *moins de 3 millimètres* de diamètre.

- — Feuillets *crème* ou *gris pâle*; spores *blanches*. → **Clitocybé**, p. 26.
- — Feuillets *roux foncé*; spores *ocracées*............................ **Tubaire**, p. 43.

ʃ Pied ayant *plus de 3 millimètres* de diamètre. (*Voyez la suite de l'analyse, page suivante.*)

- ⊙ Feuillets *épais, peu saillants*, souvent réduits à de simples plis arrondis sur la tranche (fig. 41, p. 6). → **Chanterelle**, p. 30.
- ⊙ Feuillets *minces à tranche aiguë.*
  - □ Un certain nombre de feuillets *fourchus* ou *tous égaux* (fig. 46).
    - + Feuillets *se séparant* très aisément du chapeau comme du foin d'artichaut. → **Paxille**, p. 44.
    - + Feuillets ne présentant pas ce caractère. → **Russule**, p. 33.
  - □ Feuillets *non fourchus* et *inégaux* (fig. 47).
    - ○ Champignons *bruns* ou *gris foncé*, devenant à la fin complètement noirs; chair devenant d'abord grise ou rouge, puis noire. → **Russule noircissante** et **Russule brûlée**, p. 34 et 36.
    - ○ Champignons ne présentant pas ces caractères.
      - § Feuillets *roux* ou *jaune d'ocre*, se détachant facilement du chapeau comme du foin d'artichaut (fig. 48) ; spore ocracée...................... **Paxille**, p. 44.
      - § Feuillets *gris foncé*, puis brun foncé, brun olive ou *brun pourpre ;* spore brun olivâtre. → **Gomphide**, p. 42.
      - § Feuillets *crème, gris clair* ou *ocracé très pâle.*
        - ★ Chapeau *visqueux*.. **Hygrophore**, p. 29.
        - ★ Chapeau *non visqueux.*
          - △ Feuillets *serrés* (fig. 49), espèce poussant dans les bois. → **Clitocybe**, p. 26.
          - △ Feuillets *espacés* (fig. 50), espèce poussant dans les prés. → **Hygrophore des moutons**, p. 29.

48, 49, 50

5° Groupe.

- — Feuillets *blancs*.. Sous-Groupe A, p. 9.
- — Feuillets *roses*, couleur *saumon, bleus, violets, gris lilas* ou *gris rosé*........ Sous-Groupe B, p. 10.
- — Feuillets *jaune vif, orangé vif, rouge vif, vert vif* ou *jaune verdâtre*........ Sous-Groupe C, p. 11.
- — Feuillets *crème, paille, café au lait, nankin, jaune ocracé, roux, gris* ou *bruns*.... Sous-Groupe D, p. 12.
- — Feuillets *brun pourpre foncé, brun noirâtre*, ou *noirs*.................... Sous-Groupe E, p. 13.

Sous-Groupe A.

+ Feuillets *ramifiés en fourche* ou *tous égaux* (fig. 51)........ **Russule**, p. 33.

+ Feuillets *inégaux* et *non fourchus* (fig. 47, p. 8).

- § Chapeau *conique* ou *en cloche*, élevé (fig. 52).

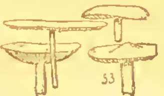
  

  - ⊕ Feuillets *n'arrivant pas jusqu'au pied* (fig. 54). → **Lépicte en bouclier**, p. 22.

  - ⊕ Feuillets *adhérents au pied.*
    - § Pied *velouté*. → **Collybie**, p. 23.
    - § Pied *non velouté.*
      - : Chapeau *lisse*. → **Mycène**, p. 27.
      - : Chapeau *écailleux*. → **Tricholome terreux**, p. 24.

- § Chapeau *étalé* ou *déprimé*, quelquefois mamelonné au milieu (fig. 53).

  - ★ Chapeau *rose, violet, bleu, vert*, gris verdâtre ou gris bleuâtre.
    - (*Odeur d'anis*. → **Clitocybé vert**, p. 26.
    - (*Pas d'odeur d'anis.*
      - : Pied ayant *plus de 1 centimètre* d'épaisseur.
        - *Un certain nombre de feuillets échancrés à leur insertion avec le pied* (fig. 55). **Tricholome**, p. 24.
        - *Pas de feuillets échancrés*. → **Russule**, p. 33.
      - : Pied ayant *moins de 1 cent.* d'épaisseur. → **Mycène**, p. 27.
  - ★ Chapeau *d'une autre couleur.*
    - ⊙ Feuillets *échancrés près du pied* (fig. 55).
      - + Pied *fusiforme*. → **Collybie à pied en fuseau**, p. 23.
      - + *Non*. → **Tricholome**, p. 24.
    - ⊙ Feuillets *non échancrés* près du pied.
      - ○ Espèce poussant *sur le bois ou sur les cônes de Pins.*
        - △ Pied ayant *plus de 1 centimètre* d'épaisseur. **Pleurote**, p. 23.
        - △ Pied ayant *moins de 1 centimètre* d'épaisseur.
          - (Champignons ayant une *longue racine profondément enfoncée dans le sol*. → **Collybie**, p. 23.
          - (*Pas de longue racine*. → **Mycène**, p. 27.
      - ○ Espèce *poussant à terre*. (*Voir la suite de l'analyse*, p. 10.)

△ Espèce poussant dans les *endroits découverts*, prés, clairières, bord des chemins.
- ʃ Espèce *de printemps* (avril, mai) ; pied ayant *plus de 1 centimètre* d'épaisseur. → **Tricholome de la St-Georges**, p. 24.
- ʃ Espèce *d'automne* ; pied ayant *moins de 1 centimètre* d'épaisseur. → **Marasme**, p. 36.

△ Espèce poussant *sous bois*.
- + Pied *se pliant* sans se casser, de consistance *cartilagineuse*. . . . . **Collybie**, p. 23.
- + Pied *se cassant* aisément, *charnu*.
  - — Chapeau *visqueux*. . . . . **Hygrophore**, p 29
  - — Chapeau *non visqueux*. → **Russule**, p. 33.

Sous-Groupe B.

○ Pied ayant *moins de 1* ½ *centimètre* d'épaisseur.

□ Feuillets ayant une *bordure de couleur plus foncée* et dentée (fig. 56) ; spore blanche. → **Mycène denticulé**, p. 27.



□ Feuillets *sans bordure plus foncée*.
- ★ Pied *en fuseau, tordu, profondément strié*, brun roux ; spore blanche. → **Collybie à pied en fuseau**, p. 23.
- ★ Pied *non en fuseau*.
  - § Chapeau *conique ou en cloche, élevé* (fig. 57),
    - — Feuillets *blancs*, à reflets rosés ; spores blanches. → **Mycène**, p. 27.
    - — Feuillets *gris*, puis rose saumon ; chapeau satiné ; spores roses. . . . . **Nolanée**, p. 38





  - § Chapeau *étalé, convexe, peu élevé* (fig. 58).
    - (Pied *mat*, fibreux, roux ou violet. → **Clitocybe vernissé**, p. 26.
    - (Pied *brillant*, un peu diaphane, *souvent creux*, blanc, rose ou violacé. → **Mycène pur**, p. 27.

+ Feuillets *n'arrivant pas jusqu'au pied* (fig. 59).



- : Feuillets *restant toujours roses* ; spores roses ; *cystides* ayant la forme ci-contre (*c*, fig. 39). (Voyez au vocabulaire ce que c'est que les cystides et comment on les observe.) **Plutée**. p. 38.
- : Feuillets *roses dans le jeune âge*, puis brun pourpre, et enfin brun noirâtre ; spores brun pourpre. (Le pied a eu *un anneau* dont il reste souvent des traces.) → **Psalliote**, p. 11.

○ (1) ½ centimètre

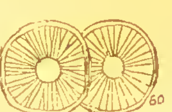
/(1) Feuillets ayant *leur bord plus foncé* et *dentelé* (fig. 56). → **Mycène denticulé**. p. 27.

○ Pied ayant *plus de* d'épaisseur.
- \+ Feuillets *adhérents au pied.*
  - ⊕ Non.
    - □ Champignons *poussant en touffes.* → **Hypholome**, p. 45.
    - □ Non.
      - \+ Pied *aminci en haut et en bas.* → **Collybie à pied en fuseau**. p. 23.
      - \+ Pied *ne présentant pas ce caractère.*
        - ⊙ Feuillets *violets.* → **Tricholome nu**, p. 24.
        - ⊙ Non.
          - — Pied *vert ;* chapeau vert. → **Strophaire**, p. 15.
          - — Pied *légèrement rosé, brillant*, un peu diaphane ; feuillets rose pâle ; spores blanches. → **Mycène pur**, p. 27.
          - — Pied *roux, mat ;* spore blanche. → **Clitocybé vernissé**, p. 26.
          - — Pied *blanc, plein ;* spores roses, anguleuses (regarder leur forme au microscope).. **Entolome**, p. 38

Scus-Groupe C.

\+ Chapeau *conique. élevé.* → **Hygrophore conique**, p. 29.

\+ Chapeau *plan* ou *convexe, pas élevé,* quelquefois mamelonné (fig. 58).
- ★ Feuillets *d'abord jaunes,* puis *devenant rapidement roses ;* spores roses, anguleuses (les regarder au microscope) ; *grosse espèce à pied épais.* → **Entolome livide**, p. 38.
- ★ Feuillets *restant jaunes.*
  - △ Un certain nombre de *feuillets fourchus, ou tous égaux* (fig. 60).

    - Feuillets *échancrés* près du pied (fig. 62). → **Tricholome**, p. 24

    - Non. → **Russule**, p. 33.
  - △ Feuillets *non fourchus et inégaux* (fig. 61).
    - × Pied ayant *plus de 5 millimètres* d'épaisseur, lisse ou écailleux, *non velouté.* → **Tricholome**, p. 24.
    - × Pied ayant *moins de 5 millimètres d'épaisseur, velouté.* → **Collybie à pied velouté**, p. 23.
- ★ Feuillets *d'abord jaune verdâtre,* puis brun foncé ou brun verdâtre ; champignons poussant en touffes. → **Hypholome**, p. 45.

- ★ Feuillets *rouge sang,* puis couleur rouille ; spore ferrugineuse.......... **Cortinaire**. p. 40.
- ★ Feuillets *jaunes, puis cannelle;* spore ocracée.
  - *Une cortine* sur les jeunes échantillons.............................. **Cortinaire**. p. 40.
  - *Pas de cortine.* → **Flammule**, p. 43.

Sous-Groupe D.

○ Feuillets de couleur *pâle*, crème, grisâtre, jaunâtre clair, paille ou roux clair.

- ⊙ Feuillets *libres* d'adhérence avec le pied (fig. 63).
  - = Chapeau *se détachant facilement* du pied. → **Lépiote**, p. 22.
  - = Chapeau *ne se séparant pas facilement* du pied : chair piquante. → **Marasme brûlant**, p. 36.
- ⊙ Feuillets *adhérents* au pied (fig. 64).
  - ★ Champignon *devenant noir* quand il est vieux ; chair devenant à l'air grise ou rougeâtre, puis noire. → **Russule noircissante** et **Russule brûlée**, p. 36.
  - ★ Champignon *ne noircissant pas*.
    - □ Odeur vive *d'anis*. → **Clitocybé vert** et **Clitocybé à odeur douce**, p. 26.
    - □ *Autre odeur ou pas d'odeur*.
      - + Pied présentant des *traces d'anneau* (Regarder attentivement beaucoup d'échantillons.) → **Lépiote granuleuse**, p. 22.
      - + *Pas de traces d'anneau*.
        - § Pied *fibreux*, ferme, se pliant toujours sans se casser, de diamètre généralement inférieur à 1 centimètre.
          - △ Chapeau *écailleux ou fibrilleux*, sec ; spores *ocracées*. → **Inocybé**, p. 42.
          - △ Chapeau *lisse* ; spores *blanches*.
            - : Espèce poussant *sous bois* ...... **Collybie**, p. 23.
            - : Espèce poussant dans les *endroits découverts*, prés, clairières, bord des chemins. → **Marasme d'oreade**, p. 37.
        - § Pied *charnu*, se brisant presque toujours quand on le plie, ayant généralement plus de 1 centimètre d'épaisseur.
          - ∫ Feuillets *tous égaux* ou *fourchus* (fig. 65), *non échancrés* près du pied. → **Russule**, p. 33.
          - ∫ Feuillets *inégaux* ; il y en a toujours *d'échancrés* près du pied (fig. 66).
            - — Spores *blanches*. → **Tricholome**, p. 24.
            - — Spores *ocracées* ; feuillets devenant rapidement brunâtres...... **Hébélome**, p. 42.

63 64 65 66

○ brun cannelle.

- + Feuillets devenant à la fin *brun pourpre*. (*Voir* p. 13 *le Sous-Groupe E.*)
- + caractère.
  - ÷ Feuillets *un peu décurrents* ; pied grêle, chapeau de 3 centimètres au plus...... **Tubaire**, p. 43.
  - ÷ décurrents.
    - • Chapeau écailleux ou fibrilleux.
      - Pied présentant des *débris de cortine* (chercher attentivement sur beaucoup d'échantillons) : feuillets changeant de couleur, passant du violet ou du jaunâtre à la couleur rouille ou cannelle. → **Cortinaire**, p. 40.
      - *Pas de débris de cortine.*
        - — Chapeau *visqueux*...... **Flammule**, p. 43
        - — Chapeau *non visqueux*...... **Inocybé**, p. 42

○ Feuillets de couleur *foncée*, roux, ou jaune ocracé.

+ Feuillets ne présentant pas ce

÷ Feuillets *non*

★ Chapeau *ni écailleux, ni fibrilleux.*

□ Pied *grêle*, ayant *moins* de 3 millimètres d'épaisseur.
- — Chapeau *conique* ou *en cloche*, élevé (fig. 67)........................ **Galère**, p. 43.
- — Chapeau *hémisphérique* ou *convexe*, peu élevé (fig. 68)........................ **Naucorie**, p. 43.




□ Pied ayant *plus* de 3 millimètres d'épaisseur.
- ⊕ Champignons poussant *sur le bois.* → **Hypholome**, p. 45.
- ⊕ Champignons poussant *sur les feuilles.* → **Marasme**, p. 36.
- ⊕ Champignons poussant *dans les endroits où l'on a fait du charbon.* → **Flammule**, p. 43.
- ⊕ Champignons poussant en *d'autres stations.*
  - ★ Pied *fusiforme.* → **Collybie à pied en fuseau**, p. 23.
  - ★ Non.
    - ◇ Spores *blanches;* feuillets étant au début blanchâtres, gris ou violets, et gardant longtemps cette teinte, puis devenant roux. → **Tricholome**, p. 24.
    - ◇ Spores *ocracées.*
      - — Feuillets à la fin *roux* ou *couleur cannelle.* → **Cortinaire**, p. 40.
      - — Feuillets *brun ocracé.* → **Hébélome**, p. 42.

Sous-Groupe E.

⊙ Feuillets se transformant rapidement en une *eau noirâtre.* (Au retour d'une excursiou les champignons sont déjà flétris (fig. 69)]........................ **Coprin**, p. 16.



⊙ Feuillets ne présentant pas ce caractère.
- ✕ Pied ayant *plus de 1 centimètre* d'épaisseur; chair devenant à l'air grise ou rougeâtre, puis noire. → **Russule noircissante** et **R. brûlée**, p. 36.
- ✕ Pied ayant *moins de 1 centimètre* d'épaisseur.
  - (Champignons poussant *en touffes.* → **Hypholome**, p. 45.
  - (Champignons poussant *isolés.*
    - : Feuillets gris, *pointillés de noir;* spores noires.. **Panæole**, p. 46.
    - : Feuillets *non pointillés de noir;* spores brun pourpre. → **Hypholome pleureur**, p. 46.

6e Groupe.

★ Feuillets *roses* ou *violacés.*
- ⊕ Champignons ayant *un pied.*
  - — Champignons poussant *isolés;* spores *roses*........ **Clitopile**, p. 38.
  - — Champignons poussant en *touffes* : spores *blanches.* → **Pleurote**, p. 28.
- ⊕ Champignons *sans pied.*
  - △ Feuillets de forme ordinaire, *non fendus* le long de leur tranche (fig. 71); spores *roses.* **Claudope**, p. 38.
  - △ Feuillets *fendus* tout le long de leur tranche (fig. 70, 1, feuillets vus de face; 2, coupe des feuillets); spores *blanches*.......... **Schizophylle**, p. 37.




★ Feuillets d'une *autre couleur.* (*Voir la suite de l'analyse, p. 14.*)

⊕ Champignons mous, charnus.
- \+ Feuillets *blancs* ; spores blanches .... } **Pleurote**, p. 28.
- \+ Feuillets *jaunes ou roux*.
  - □ Champignons ayant *un pied* .... } **Pleurote**, p. 28.
  - □ *Pas de pied.*
    - — *Grosse* espèce ; chapeau ayant *plus* de 5 centimètres de diamètre .... } **Pleurote**, p. 28.
    - — *Petite* espèce ; chapeau ayant *moins* de 5 centimètres de diamètre (fig. 72) ; spores ocracées .... **Crépidote**, p. 43



⊕ Champignons *secs*, ayant la consistance du *liège* ou du *bois*.
- — Champignons ayant *un pied* ; chapeau ne dépassant pas 4 centimètres de diamètre ; spores blanches .... **Pane**, p. 37.
- — Champignons *sans pied* : chapeau présentant des *pores dans le jeune âge*, et plus tard des *lames* (fig. 79, p. 14). → **Lenzite**, p. 47.
- — Champignons formant une *croûte* sur les troncs ou les branches d'arbres. → **Irpex**, p. 55.

FAMILLE DES POLYPORÉES

\+ Champignons ayant un *pied* (fig. 73).
- × Tubes *se séparant aisément du chapeau*, comme du foin d'artichaut.
  - § Pied *au milieu* du chapeau (fig. 73) ; tubes *soudés* entre eux .... **Bolet**. p. 51.
  - § Pied *sur le côté* du chapeau, tubes *indépendants* les uns des autres (fig. 53). → **Fistuline**, p. 54.
- × Tubes *difficilement séparables* du chapeau .... } **Polypore**, p. 18.



\+ Champignons ayant *un chapeau*, *pied* (fig. 51).
- ⊙ Tubes formant une ou plusieurs *assises distinctes* (fig. 52).
  - = Tubes *soudés* entre eux .... } **Polypore**, p. 18.
  - — Tubes *indépendants* les uns des autres (fig. 53) .... **Fistuline**, p. 54.
- ...mant pas ...tincte, à des ... diverses ... peau (fig. 54).
  - ...tants.
    - ☆ Parois des tubes *disparaissant en partie*, de sorte que les champignons âgés présentent non plus des tubes, mais des lames (fig. 79) .... **Lenzite**, p. 47.
    - △ Pores *ronds* ou un peu allongés, assez *petits* et assez *réguliers* .... **Tramète**, p. 48.



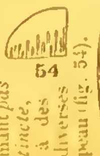
52



53



79



51

54

+ Champignons mais *pas de*

⊙ Tubes ne formant pas d'*assise distincte* mais s'enfonçant profondément dans le chapeau.

★ Tubes *persistants*.

△ Pores *longs*, *grands*, *sinueux*, de tailles variées et formant comme un labyrinthe (fig. 78)........ **Dédalée**, p. 47.



+ Champignons formant une *croûte* sur les troncs ou les branches d'arbres (fig. 80)... **Physispore**, p. 48.



FAMILLE DES HYDNÉES

§ Champignons ayant *un pied* simple ou ramifié, ou formé d'un *gros tubercule* qui porte des *aiguillons* (fig. 58). (Souvent plusieurs chapeaux sont plus ou moins complètement soudés entre eux ainsi que leurs pieds.)........ **Hydne**, p. 54.



§ Champignons venant sur le bois, formant une *croûte* ou une *lame* dont le bord se détache du support, portant non des aiguillons, mais des *dents épaisses* ou *aplaties*.

- ⌔ Dents *cylindriques* (fig. 82)........ **Radule**, p. 55.
- ⌔ Dents *aplaties* fig. 60)........ **Irpex**, p. 55.

FAMILLE DES CLAVARIÉES

(Voir la figure 4 à la clé des familles, p. 1)........ **Clavaire**, p. 56.

FAMILLE DES THÉLÉPHORÉES



= Champignons ayant la forme d'une *corne d'abondance* ou d'une *trompette* (fig. 10)........ **Craterelle**, p. 57.

= Champignons formant une *croûte* étalée sur les troncs et les branches d'arbres (fig. 86)........ **Cortice**, p. 58.

= Champignons n'ayant aucune des formes précédentes. (*Voyez la suite de l'analyse*, p. 16.)

§ Champignons ayant la forme de *lames* étalées sur le sol et portées par un *pied court* (fig. 11).. **Théléphore**, p. 57.





§ Champignons *sans pied*, ayant la forme de croûte *fixée* sur le bois dont le bord se détache et forme un chapeau ou lame étalée horizontalement (fig. 85) .... **Stérée**, p. 58.

FAMILLE DES CLATHRÉES

(Champignon ayant la forme d'une *colonne* présentant à son sommet une partie plus large, creusée d'alvéoles (fig. 13).. **Phalle**, p. 58.



(Champignons ayant la forme d'un *réseau* qui sort de l'étui (fig. 14).. **Clathre**, p. 58.

FAMILLE DES LYCOPERDÉES

⊙ Champignons ayant la forme d'un *dé* ou d'un *godet* fermé au début par un couvercle qui tombe à la maturité, et présentant à son intérieur plusieurs petites masses ovoïdes qui contiennent les spores (fig. 89).. **Cyathe**, p. 59.



⊙ Champignons ayant *deux enveloppes* dont la plus extérieure se fend et s'étale en *étoile* (fig. 90).. **Géastre**, p. 59.

ne présen- ca ractères dents.

□ Champignons ayant *un pied*.

× Pied *court*, *épais*, n'étant guère qu'une partie plus amincie de la fructification (fig. 92, p. 17). → **Lycoperdon**, p. 59.

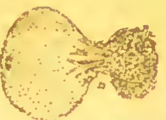
× Pied *long*, grêle, très distinct de la tête (fig. 91).. **Tulostome**, p. [illegible]



⊙ Champignon n'ayant aucun des caractères précédents. □ *Pas de pied.*

ʃ Peau ou enveloppe des spores *mince ;* pas de racines bien apparentes à la base de la fructification (fig. 92). **Lycoperdon**, p. 59.





ʃ Peau *épaisse*, des filaments formant à la base du fruit des sortes de *racines* bien apparentes (fig. 17). .... **Scléroderme**, p. 59.

FAMILLE DES TRÉMELLACÉES

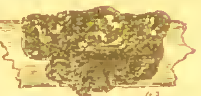
★ Champignon formant une masse jaune, tremblottante, irrégulièrement bosselée (fig. 94).......... **Trémelle**, p. 60.

★ Champignon en partie attaché sur le bois, en partie non adhérent au support : violacé en dessous, blanc grisâtre et très poilu de l'autre côté (fig. 95)... .... **Auricule**, p. 60



★ Champignon ayant la forme d'un *bouton de guêtre*, ou d'une coupe très peu creuse.

△ Champignon *noir*, globuleux ou un peu irrégulier (fig. 93); spores *blanches*, portées par des *basides* .... **Exidie**. p. 60



△ Champignon *brun noirâtre*, globuleux ou un peu creusé en coupe (fig. 97); spores *noires*, contenues dans des *asques*. → **Bulgarie** (*Ascomycètes*), p. 61.



(Voyez au vocabulaire ce que sont les asques et les basides.)

(C'est au microscope qu'il faut regarder s'il y a des asques ou des basides. Les basides sont un peu difficiles à voir, mais les asques et les spores de *Bulgarie* se voient au contraire très aisément.)

ASCOMYCÈTES

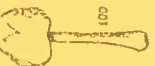
- ☐ Champignons venant *à terre* ou sur le *bois.*
  - \+ Champignon en *coupe* ou en *bouton de guêtre.*
    - × Champignon en forme de *coupe très creuse* et *non gélatineux* (fig. 96) .... **Pezize**, p. 60.



    - × Champignon en forme de *bouton de guêtre* ou de coupe peu creuse, *gélatineux, noirâtre* (fig. 97, p. 17) .... **Bulgarie**, p. 61.
  - \+ Champignons ayant un *pied* et une *tête bien distincte.*
    - ⊕ Tête creusée *d'alvéoles* (fig. 98) .... **Morille**, p. 62.



    - ⊕ Tête creusée de *sillons* .... **Gyromitre**, p. 62.
    - ⊕ Tête *lisse.*
      - △ Tête découpée en *plusieurs lames* (fig. 100) .... **Helvelle**, p. 62.



      - △ Tête *ronde*, visqueuse (fig. 101) .... **Léotie**, p. 62.



  - \+ Champignon ayant la forme d'une *colonne* noire et parfois bifurquée au sommet, poussant sur le bois, poilue à la base, blanche en haut, (fig. 6) .... **Xylaire**, p. 63.



- ☐ Champignon *souterrain*
  - = Chair *noire* ou marbrée de blanc et de noir (fig. 9, p. 1) .... **Truffe**, p. 63.
  - = Chair entièrement *blanche* (fig. 103) .... **Terfez**, p. 63.




TABLEAUX ILLUSTRÉS

SERVANT A LA

DÉTERMINATION DES ESPÈCES.

ou collier (fig. de 1 à 8.

orangé, jaune ou vert, jaune ou jaune très pâle.

légèrement crème ou

FAMILLE DES AGARICINÉES

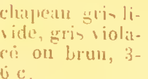
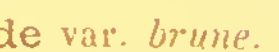
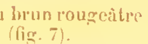
AGARICINÉES A SPORES BLANCHES (quelques espèces de Russules ont les spores jaunes)

1. **AMANITE**. AMANITA. — Champignons ayant une *volve*, membrane qui entoure les jeunes individus comme la coquille entoure l'œuf; cette membrane se déchire de bonne heure et subsiste chez le champignon adulte, soit sous forme d'un étui à la base du pied (fig. 1, 2), soit sous forme d'écailles appliquées sur le chapeau, indépendantes de lui, souvent de couleur différente (fig. 3, 4, 8).

Genre très important au point de vue comestible; il contient des *espèces très vénéneuses* auxquelles sont dus la *plupart des empoisonnements suivis de mort*. Il faut toujours *déterrer complètement* le champignon pour voir la volve.

- ☐ Chapeau *blanc*, sans écailles ou à écailles brunes.
  - ○ Un *étui* (fig. 1) à la base du pied; chapeau *sans écailles*.
    - ⌒ Pied *épais*, de 2 à 3 cm. (fig. 1), toujours plein; champignon blanc; chair *douce*. → **1. Amanite ovoïde** Conrsr. *A. ovoidea*. (Coucoumelle blanche), c-a. ***Commune dans le Midi et le Centre de la France, très rare dans le Nord.***
    - ⌒ Pied *grêle*, de 5 à 15 mill. d'épaisseur (fig. 5). → **5. A. phalloïde** var. *blanche*.
  - ○ *Pas d'étui*, mais un rebord à la base du pied (fig. 4, p. 21); chapeau à *plaques brunes ou pâles*. → **4. A. citrine**, var. *mappe* (ressemblant à une carte de géographie).
- + Feuillets *jaune* vif; chapeau *rouge* ou orangé, quelquefois jaune, *sans écailles*; pied jaunâtre; volve *blanche* en étui *autour du pied* (fig. 2). → **2. A. des Césars** Conrsr. *A. cæsarea*. (excellent). (Oronge vraie), c-a. ***Commune dans le Centre et le Midi de la France, très rare dans le Nord.***
  - ⊙ Chapeau *rouge vif*, quelquefois orangé, à *écailles blanches* (fig. 3), 10 à 15 cm.; pied blanc, écailles à la base du pied. → **3. A. tue mouches** Vines. *A. muscaria*. (Fausse Oronge). ***Très commune***, c-a.
  - ⊙ Chapeau *rouge vineux*; chair rouge ou rougissant à l'air. → **7. A. rougeâtre.**

- ⊙ Pied présentant un *anneau*.
  - □ Chapeau *rouge*, *verdâtre*.
    - + Feuillets *blancs*, blanc verdâtre, café au lait pâle.
      - ⊙ Chapeau *jaune* ou *vert*.
        - ⊙ Chapeau à *petites écailles* brunâtres, jaunâtres ou ocracées ; pied *sans étui*, avec un rebord bulbeux (fig. 4) ; chapeau *jaune citron*, devenant quelquefois blanc après la pluie. ***Cette espèce est la cause de presque tous les empoisonnements.*** → **4. A. citrine** Vénén. *A. citrina.* ***Très commune.*** e-a.
        - ⊕ Chapeau *sans écailles* ou à larges plaques peu nombreuses, blanches ; pied pourvu d'*un étui* ; chapeau d'ordinaire *vert*, *fibrilleux*, rarement *jaune* (fig. 5). ***Cause beaucoup d'empoisonnements.*** → **5. A. phalloïde** Vénén. *A. phalloides.* ***Commune.*** e-a.

Espèces très voisines.

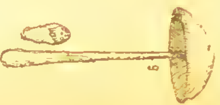
- □ Chapeau *gris*, *brun*, *brun rougeâtre*, *rouge vineux foncé*, *roux*, *olive* ou *purpurin foncé*.
  - ⊕ Un *étui* autour de la base du pied : chapeau *sans écailles* (fig. 5).
    - Anneau *gris cendré* ou *brun*, réduit de bonne heure à une *pellicule bistre* appliquée sur le pied ; chapeau gris livide, gris violacé ou brun, 3-6 c. → **6. A. porphyre** Vénén. *A. porphyria.* ***Assez rare.*** e.
    - Anneau *blanc* ou *jaune verdâtre*. → **5. A. phalloïde** var. *brune.*



  - ⊕ Pied *sans étui* ; chapeau *à écailles* (fig. 7 et 8).
    - ⊙ Chair *rougeâtre* ou le devenant lentement à l'air ; chapeau brun rougeâtre ou rouge vineux, couvert d'écailles grisâtres, 6 à 10 cm. (fig. 7). → **7. A. rougeâtre** Comest. *A. rubescens.* (Golmotte). ***Très commune.*** e-a.
    - ⊕ Chair *restant blanche* à l'air.
      - ⊙ Chapeau entièrement *brun*, *roussâtre*, *ocracé* ou *grisâtre*, *strié* au bord, à plaques *blanches* ; pied présentant souvent un second anneau, le deuxième est quelquefois incomplet (fig. 8, *a*). → **8. A. panthère** Vénén. *A. pantherina.* (Fausse Golmotte). ***Assez commune.*** e-a.
      - ⊕ Chapeau *blanc* ou légèrement ocracé au centre, à plaques brunes ou ocracées ; chapeau non strié. → **4. A. citrine.**



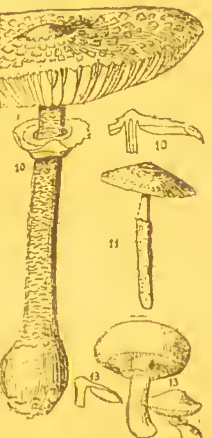
- ⊙ Pied *sans anneau* (fig. 9).
  - + Chapeau *strié* au bord, de couleur variable, *gris*, *roux fauve*, quelquefois blanc ; volve en étui étroit, allongé. → **9. A. à étui** Comest. *A. vaginata.* ***Commune.*** e-a.
  - + Chapeau *rouge* ou *jaune*. → **3. A. tue-mouches.**



2. LÉPIOTE. LEPIOTA. — Les Lépiotes sont caractérisées par la présence d'un *anneau* et par des *feuillets libres*, non soudés au pied (sauf dans la Lépiote granuleuse) ; les écailles du chapeau, quand elles existent, *proviennent des déchirures de son épiderme* (fig. 10). Le chapeau se *détache facilement* du pied. Ces champignons poussent à terre.

⊙ Chapeau *écailleux* (fig. 10 et 11).
= Chapeau *plus grand que 8 c.*, pouvant atteindre 25 à 30 c., brun ; pied *tigré*, souvent brun (fig. 10) ; anneau mobile. — **10. Lépiote élevée** Comest. *L. procera.* (assez bon). (Coimelle, Coulemelle). ***Commune.*** c-a.

= Chapeau *plus petit que 8 c.*, blanc ou jaunâtre ou roussâtre à écailles jaunâtres, roussâtres ou brunes ; anneau souvent fugace ou floconneux ; pied cotonneux jaune roussâtre ou blanc (fig. 11). — **11. L. en bouclier** Comest. *L. clypeolaria.* ***Commune.*** c-a.



⊙ Chapeau *couvert de petites granulations* (fig. 12) de couleur, très variable, brune dans la forme type, jaune (var. amianthine), cinabre (var. cinabarine), rose chair (var. carcharie). — **12. L. granuleuse** Comest. *L. granulosa.* ***Assez commune.*** a.



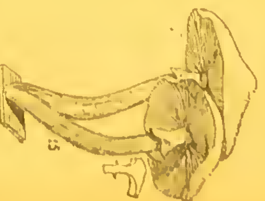
(*Voir plus de détails : Nouvelle Flore des Champignons. Cost. et Duf.*)

⊙ Chapeau *lisse* (fig. 13), blanc, de 5 à 8 c. ; pied un peu renflé à la base ; feuillets blancs ou rosés. — **13. L. pudique** Comest. *L. pudica.* ***Assez rare.*** c.

3. ARMILLAIRE. ARMILLARIA. — Champignons ayant *un anneau* dont les *feuillets soudés au pied* sont quelquefois un peu décurrents. Le chapeau est *difficilement séparable* du pied. Ils poussent souvent sur le bois.

Chapeau *très visqueux*, mou, translucide, blanc ou grisâtre ; pied de même couleur ; en touffes sur le Hêtre. — **14. Armillaire visqueuse.** *A. mucida.* ***Assez rare.*** a.

Chapeau *non visqueux*, assez ferme, jaune de miel, roux carné ou brun roussâtre, à écailles noirâtres, disparaissant, de 5 à 8 c. ; feuillets et pied au début blanc lavé d'incarnat jaunâtre, à la fin brun roussâtre ; pied strié en haut ; feuillets un peu décurrents (fig. 15) ; en touffes sur vieilles souches. — **15. A. de miel** Comest. *A. mellea* (dun. grossier). ***Très commune.*** c-a.



4. COLLYBIE. COLLYBIA. — Chapeau étalé en *bouclier* rarement conique; pied de consistance *fibreuse* ou *cartilagineuse*, se pliant d'ordinaire sans se casser ; feuillets non décurrents.

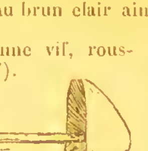
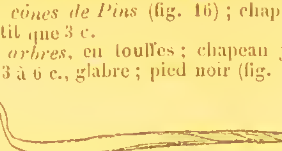
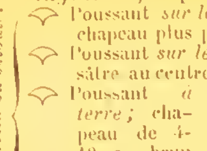
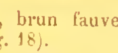
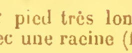
§ Pied poilu ou velouté.

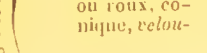
- Poussant *sur les cônes de Pins* (fig. 16) ; chapeau brun clair ainsi que le pied ; chapeau plus petit que 3 c. — **16. Collybie des cônes.** *C. conigena* COMEST. ***Assez commun.*** e-a.
- Poussant *sur les arbres*, en touffes ; chapeau jaune vif, roussâtre au centre, 3 à 6 c., glabre ; pied noir (fig. 17). — **17. C. à pied velouté** COM. *C. velutipes.* (médiocre). ***Assez commun.*** a.
- Poussant *à terre* ; chapeau de 4-10 c., brun ou roux, conique, *velouté* ; pied très long, brun fauve, avec une racine (fig. 18). — **18. C. à long pied** COMEST. *C. longipes.* (coriace). ***Assez rare.*** a.

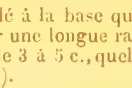
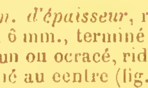
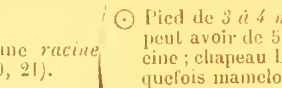
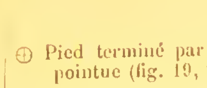
§ Pied ni poilu ni velouté.

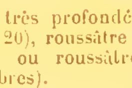
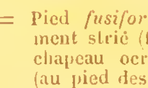
- ⊕ Pied terminé par une *racine* pointue (fig. 19, 20, 21).
  - ⊙ Pied de *3 à 4 mm. d'épaisseur*, renflé à la base qui peut avoir de 5 à 6 mm., terminé par une longue racine ; chapeau brun ou ocracé, ridé, de 3 à 5 c., quelquefois mamelonné au centre (fig. 19). — **19. C. à racine.** *C. radicata.* ***Commun.*** e-a.
  - ⊙ Pied *dépassant 5 mm. d'épaisseur*.
    - = Pied *fusiforme* très profondément strié (fig. 20), roussâtre ; chapeau ocracé ou roussâtre (au pied des arbres). — **20. C. à pied en fuseau** COMEST. *C. fusipes.* ***Commun.*** e-a. (très bon).
    - = Pied *non fusiforme* ; champignon blanc, souvent tacheté de roux (fig. 21). — **21. C. maculé.** *C. maculata.* ***Assez commun.*** a.
- *Pas de racine* (fig. 23).
  - △ Pied *élargi à la base, aplati, mou* (fig. 22) ; chapeau brun, blanchâtre ou roux, 4-5 c. ; pied gris, brun ou roux. — **22. C. butyreux** SUSPECT. *C. butyracea.* ***Commun.*** e-a.
  - △ Pied *cylindrique, grêle, de 2 à 3 mm. d'épaisseur* (fig. 23) ; chapeau *mince*, blanc crème, ou jaune ocracé pâle, souvent plus foncé au milieu, 2 à 5 c. ; odeur pénétrante. — **23. C. ami du chêne** COMEST. ? *C. dryophila.* ***Très commun.*** p-a.
  - △ Pied *de plus de 5 mm. d'épaisseur*. (*Voir plus haut n° 20 et n° 21.*)



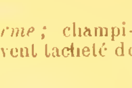
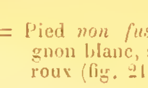
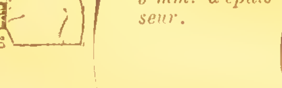






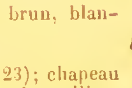
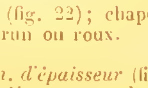
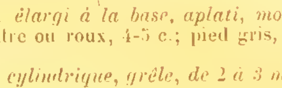
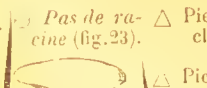



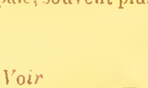
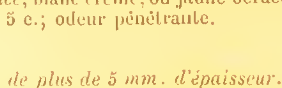





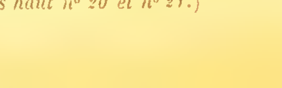





TRICHOLOME. TRICHOLOMA. — Champignons *charnus*, à pied *épais*, se brisant d'ordinaire facilement; un certain nombre de feuillets présentent une *échancrure* au voisinage du pied (fig. 25, 29, etc.).

⊙ Feuillets *jaune vif* entièrement.

+ Chapeau *visqueux*, jaune, roussâtre ou verdâtre au centre, de 8-12 c.; pied blanc ou jaunâtre; feuillets ne se tachant pas de roux ; chair *blanche* (fig. 24). (Bois de Conifères.) — **24. Trich. équestre** Comest. *T. equestre.* ***Assez rare.*** a.



+ Chapeau *non visqueux*; chair *jaune* d'ordinaire.

§ Pied *jaune* avec des *stries* ou *des ponctuations pourpres*; chapeau pourpre ou brun marron, *écailleux* jaune entre les écailles, de 6-10 c. (fig. 25). (Sous les Conifères.) — **25. T. ardent** Vénén. *T. rutilans.* ***Assez rare.*** c-a.



§ Pied *jaune*; odeur forte, désagréable; chapeau jaune ou jaune ocracé, 6-8 c. — **26. T. soufré** Vénén. *T. sulfureum.* ***Commun.*** a.

§ Pied *blanc ou crème* à écailles brunes. → **35. T. acerbe.**

⊙ Feuillets *bleus* ou *violets*, devenant à la fin roux; chapeau d'abord violet, puis à la fin brun roussâtre, 8-14 c.; pied violet; chair blanche ou violacée. — **27. T. nu** Comest. *T. nudum.* ***Commun.*** c-a.

□ Champignon *blanc*.

⊃ Chair *âcre ou très amère*; chapeau blanc, quelquefois très légèrement jaunâtre au milieu, 5-10 c. (Si le chapeau est cannelé au bord → **35. T. acerbe.**) — **28. T. blanc.** Vénén. *T. album.* ***Assez rare.*** a.

⊃ Chair *douce*.

§ Pied *grêle de moins de 15 mill. en haut*, renflé à la base; chapeau ordinairement mamelonné au centre. → **37. T. à pied rayé.**

§ Pied *de plus de 15 mill. d'épaisseur* en haut.

= Chapeau *soyeux*, blanc *brillant*, souvent tacheté de rouge, de rose, de bleu ou de roux ; *espèce d'automne* (fig. 29). — **29. T. colombe** Comest. *T. columbetta.* ***Assez rare.*** a.



= Chapeau *mat*, blanc puis crème ou ocracé très pâle ; *espèce de printemps* (fig. 30). (*Voir pour plus de détails : Nouv. Fl. des Champ. par MM. Cost. et Duf.*) — **30. T. de la St-Georges** Comest. (excellent). *T. Georgii.* (Mousseron). ***Assez commun***, printemps.



+ Chapeau *visqueux* (les feuillets y adhèrent souvent).

★ Chair *âcre* ou *amère*; chapeau *brun roux*; feuillets se pointillant de roux ; pied blanc ou brun pâle, rayé de fibrilles ou écailleux en haut; chair *jamais jaune* dans le pied (fig. 31). (Sous les Conifères.) [La variété *pessundatum* (déformé) pousse sous les Peupliers et est un *bon comestible* (fig. 31).] — **31. T. strié** Comest. (aliment peu délicat). *T. striatum.* ***Assez commun.*** a.



roux, ou tachetés de roux.

⊙ Feuillets *blancs*, crème, ocracé pâle, blanc teinté de vert, *gris*.

- □ Champignon *coloré*.
  - + Chapeau *non visqueux*.
    - ⊕ Pas d'odeur de savon.
      - □ Chair *douce*.
        - ★ Chair *douce*.



- △ Chapeau *rouge* ou tacheté de rouge, 8-15 c.; pied blanc; feuillets à la fin pointillés de rouge (fig. 32). → **32. T. Russule** Comest. *T. Russula.* ***Assez rare.*** a.
- △ Chapeau *gris ou brun, rayé de fibres noires*, nuancé de violet, se fendant suivant le rayon; feuillets et pied d'un blanc légèrement jaune verdâtre. (Conifères) (fig. 33). → **33. T. prétentieux** Comest. *T. portentosum.* (recherché). ***Assez rare.*** a.
- △ Chapeau *brun roussâtre.* → **31.** *var. pessundatum* (déformé) (fig. 31).

☉ Champignon *à odeur de savon;* chapeau olive verdâtre ou brun verdâtre, lisse ou écailleux; lames à reflets verdâtres; pied lisse ou fibrilleux; chair un peu rougeâtre à l'air, surtout dans le pied (fig. 34). → **34. T. savonnier** Vénén. *T. saponaceum.* ***Assez commun.*** c-a.



□ Chair *âcre, acerbe*, chapeau roux très pâle, quelquefois blanc, *strié, cannelé* au bord; pied épais à écailles brunes (fig. 35). → **35. T. acerbe** Comest. douteuse. *T. acerbe.* ***Assez rare.*** c-a.



- ○ Chapeau *lisse.*
  - □ Pied de *15 à 30 mm. d'épaisseur* (fig. 30). → **30. T. de la St-Georges.**
  - □ Pied *grêle*, au moins en haut. (fig. 36).
    - + Chapeau *brun noir* ou gris foncé, de 5 à 7 c. (fig. 36). [*s.* de la fig. 36 représente la spore; *c*, la cystide. Voir le vocabulaire pour la signification de ce mot.] → **36. T. blanc-noir** Comest. *T. melaleucum.* ***Commun.*** a.
    - + Chapeau *brun clair*, quelquefois blanc, de 8 à 10 c. → **37. T. à pied rayé** Comest. *T. grammopodium.* ***Assez commun.*** a.



- ○ Chapeau *écailleux* (fig. 38).
  - ♡ Chapeau *gris brun*, 4-8 c.; pied blanc ou gris (fig. 38). Le chapeau est blanc à petites écailles brunes au centre dans la var. *argyraceum* (argenté). → **38. T. terreux** Comest. *T. terreum.* ***Commun.*** a.
  - ♡ Chapeau *roux*, ou brun rouge; pied roussâtre, blanc, farineux au sommet (fig. 39). → **39. T. imbriqué** Comest. *T. imbricatum.* (alim. grossier). ***Assez rare.*** a.





CLITOCYBÉ. CLITOCYBE. — Champignons à feuillets *décurrents* (fig. 42), à pied souvent épais, jamais très grêle.

⊙ Chapeau *blanc*, brillant, soyeux, de 2 à 3 c.; pied assez grêle, blanc. — **40. Clitocybe blanchâtre** *C. candicans.* VÉNÉN. ***Assez rare.*** e-a.



⊙ Chapeau *vert bleuâtre* ou gris verdâtre, à la fin gris, convexe au début, puis déprimé au centre, 4-6 c.; ***odeur d'anis*** très forte (fig. 41). — **41. C. vert** COMEST. *C. viridis.* ***Assez commun.*** e-a.

⊙ Chapeau *d'une autre couleur.*

+ Pied ayant *plus de 1 cm.* de diamètre.

★ Chapeau *crème ocracé pâle*, couleur chair pâle, souvent *mamelonné* au centre (fig. 42) ; pied blanchâtre ou de la couleur du chapeau. — **42. C. geotrope** COMEST. *C. geotropa.* ***Assez commun.*** e-a.



★ Chapeau *rouge vif.* → **47. C. retourné.**

★ Chapeau *violet ou roux*, feuillets violets. → **46. C. vernissé.**

★ Chapeau *gris* ou *brun.*

§ Pied *grêle en haut, très renflé* en bas, gris *bistré ;* chapeau brun, 4 à 6 cm. (fig. 43) . . . . — **43. C. en massue** SUSPECT. *C. clavipes.* ***Assez rare.*** e-a.



§ Pied *gros en haut*, de plus de 1 c. de diamètre, presque cylindrique ou un peu renflé en bas (fig. 44), *blanc* ou brun très pâle ; chapeau de 8 à 15 c., gris, gris ocracé ou brun. — **44. C. nébuleux** COMEST. (qq. f. indigeste). *C. nebularis.* ***Assez commun.*** e-a.



+ Pied *grêle* n'ayant pas 1 cm. d'épaisseur.

△ *Odeur d'anis très forte ;* chapeau gris blanchâtre ou couleur de corne, translucide par l'humidité. — **45. C. à odeur suave** COMEST (médiocre). *C. suaveolens.* ***Assez commun.*** e-a.

△ *d'anis.*

☐ *cylindrique.*

☐ Pied *très renflé* à la base. → **43 C. en massue.**

☐ Pied seulement *un peu atténué* au sommet. → **48. C. en coupe.**

⊕ Lames *violettes ou rosées*, non décurrentes, échancrées près du pied ; champignon quelquefois entièrement violet ; chapeau et pied souvent roussâtres (fig. 46). — **46. C. vernissé** COMEST (peu recherché). *C. laccata.* ***Très commun.*** p-e a.





△ *Pas d'odeur.*

□ Pied

⊕ Lames *blanches*, crème, grises ou légèrement jaunâtres.

○ Lames *rouge orangé*. → **74. Chanterelle orangée.**

Pied *roux vif* ou *roux-orangé*; chapeau de la même couleur (fig. 47). (Surtout dans les bois de Conifères.) — **47. C. retourné.** *C. inversa.* ***Assez rare.*** a.

Pied *gris cendré*, fibrilleux (fig. 48); chapeau gris cendré ou brunâtre. — **48. C. en coupe** COMEST. *C. cyathiformis.* ***Assez commun.*** e-a.

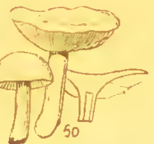


Pied *blanc*, quelquefois crème ou roux *très pâle*, lisse ; chapeau jaunâtre, roussâtre pâle ou nankin (fig. 49). — **49. C. en entonnoir** COMEST. *C. infundibuliformis.* ***Commun.*** a.



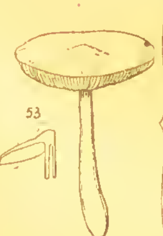
MYCÈNE. MYCENA. Chapeau *en cône ou en cloche*, s'étalant tardivement, à bords droits dans le jeune âge, jamais enroulés en dessous ; pied ordinairement *grêle*.

⊕ Feuillets *gris violacé, bordés de noir* ou de violet foncé, denticulés : chapeau gris violacé, gris roussâtre, ou violet, rapidement étalé, de 2 à 4 c. (fig. 50). — **50. M denticulé.** *M. denticulata.* ***Assez rare.*** e-a.

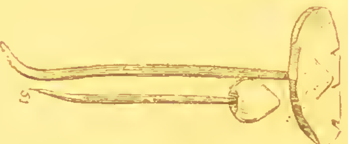


⊕ Non.

○ Chapeau *brun ou gris.*



Pied *nettement strié* (fig. 51), brillant, gris ; chapeau brun ou gris, quelquefois strié au bord, 2-4 c.; feuillets blancs ou légèrement rosés. — **51. M. strié.** *M. polygramma.* ***Assez commun.*** e-a.



Pied *non strié* (fig. 52); chapeau gris de plomb, gris brun ou gris pâle, strié au bord, 2 à 4 c.; feuillets blancs ou blanc légèrement rosé. (En touffes sur les souches.) — **52 M. en casque.** *M. galericulata.* ***Très commun.*** p-e-a.

○ Chapeau *rosé* ou *violacé*, rarement jaunâtre, 2-6 c. (fig. 53) ; pied blanc brillant, rosé ou violacé, épais ou grêle (2 à 6 mill.). — **53. M pur.** *M. pura.* ***Commun.*** e-a.

OMPHALIE. OMPHALIA. — Champignons de petite taille, à pied très grêle, *à feuillets décurrents* (1).

Chapeau jaune orangé ou rouge, 1 cm. de diamètre ; pied jaune orangé ; feuillets blancs ou jaunes (fig. 54).



54. Omphalie épingle. *O. fibula.* ***Assez commun.*** c-a.

PLEUROTE. PLEUROTUS. Champignons *charnus* à pied *excentrique*, *latéral* ou *dépourvus de pied;* feuillets souvent *décurrents;* espèces poussant sur le bois.

⊙ Pied ayant un *anneau* qui reste souvent attaché au bord du chapeau (fig. 55) ; chapeau gris à *écailles brunes*, de 6-10 c.; lames blanches puis jaunes, anastomosées en réseau.



55. Pleurote du Chêne Com. *P. dryinus.* ***Assez rare.*** c-a.

⊙ Pied *sans anneau.*

□ Feuillets *très décurrents.*

\+ Pied *long*, *excentrique*, mais pas entièrement de côté.

× Chapeau *jaune orangé vif* ou jaune roussâtre ; pied et feuillets jaunes (fig. 56).
(Sur divers arbres, en particulier l'Olivier.)
(Les feuillets de ce Champignon sont lumineux dans l'obscurité.)



56. P. de l'Olivier Vénén. *P. olearius.* ***Ouest, Centre et Midi de la France.*** a.

× Chapeau *brun*, *roux ou gris*, de 6-10 c.; feuillets blancs (fig. 57).
(Espèces poussant sur les Ombellifères.)



57. P. du Panicaut Comest. *P. Eryngii* (très estimé). (2) ***Au sud de la Loire.*** c.

× Chapeau *blanchâtre*. → **59. P. corne d'abondance.**

\+ Pied *court*, nettement de côté (fig. 59) ou *nul.*

= Chapeau *gris noirâtre*, *brunâtre*, teinté quelquefois de violet ; pied très court ou nul (fig. 58) ; feuillets blancs avec l'arête quelquefois brune présentant souvent de petits renflements glanduleux.



58. P. en forme d'huître Comest. (très bon). *P. ostreatus.* ***Commun.*** a-h.

= Chapeau *blanc* paille ou crème ; lames blanches, puis crème ou rosées, décurrentes, anastomosées sur le pied (fig. 59).



59. P. en corne d'abondance Comest. (très bon). *P. cornucopioides.* ***Assez rare.*** e.

□ Feuillets *peu ou pas décurrents* (fig. 60), pied *long*, blanchâtre, souvent écailleux ; chapeau blanchâtre, gris jaunâtre, gris blanchâtre, parsemé de taches plus foncées. (Surtout sur les troncs d'Orme.)



60. P. de l'Orme Comest. (apprécié). *P. ulmarius.* ***Assez rare.*** e.

(1) Voir pour plus de détails sur ce genre : Nouvelle Flore des Champignons, par MM. Costantin et Dufour.
(2) A été observé près de Cherbourg.

HYGROPHORE. HYGROPHORUS. — Champignons charnus, à feuillets épais à la base, à tranche aiguë, *peu serrés*, souvent decurrents, aqueux, ayant un *aspect cireux*; espèces à couleurs souvent vives, chapeau souvent *visqueux*.

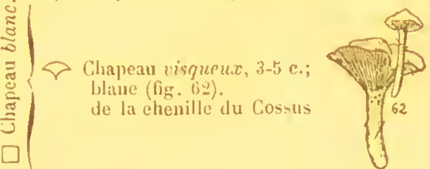
☐ Chapeau *blanc*.

- ⌔ Chapeau *non visqueux*, 3-5 c.; pied blanc quelquefois rosé (fig. 61). (Bruyères, prés.) — **61. Hygrophore virginal** Comest. *H. virgineus*. ***Assez rare***. e-a.



- ⌔ Chapeau *visqueux*, 3-5 c.; blanc (fig. 62). pied avec des *granules* visqueux au sommet. (La variété *cossus*, qui a l'odeur désagréable de la chenille du Cossus gâte-bois, est *suspecte*.) (Bois.) — **62. H. blanc d'ivoire** Comest. *H. eburneus*. ***Commun***. e-a.





☐ Chapeau *vert clair*, *jaune vif*, *orangé* ou *rouge*; feuillets *non* décurrents.

- + Pied *entièrement vert* ou *vert et jaune*; chapeau vert ou jaune, se décolorant, devenant blanc ou rose, 2-3 c. (fig. 63). (Pâturages, bruyères.) — **63. H. perroquet.** *H. psittacinus*. ***Assez rare***. e-a.



- + Pied *jaune*; chapeau orangé; champignon se tachant de noir vers la fin (fig. 64). (Paturages, bruyères.) — **64. H. conique** Suspect. *H. conicus*. ***Assez commun***. e.

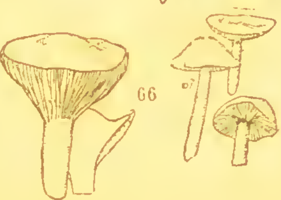


☐ Chapeau *roux*, *roux orangé pâle*, *brun*, *gris* ou *olive*.

- ★ Feuillets *jaunes*, très *décurrents* (fig. 65); chapeau brun ou jaune verdâtre, 3-5 c.; pied blanc ou jaune. (Bois de Conifères.) — **65. H. à feuillets jaunes.** *H. hypothejus*. ***Assez commun***. a.



- ★ Feuillets *blancs*, à la fin quelquefois crème ou roux.
  - ⊕ Chapeau *roux* ou *jaunâtre* clair.
    - △ Feuillets *très décurrents* (fig. 66); chapeau de 4-8 c., *visqueux*. (Prés.) — **66. H. des prés.** Comest. *H. pratensis*. ***Assez rare***. a.



    - △ Feuillets *peu ou pas décurrents* (fig. 67); chapeau rayé de fibrilles fauves, de 5 à 8 c., non visqueux. (Bois.) — **67. H. des bois** Comest. *H. arbustivus*. ***Rare***. a.



  - ⊕ Chapeau *brun ou gris*. (*Voir la suite de l'analyse à la page suivante.*)

⊕ Chapeau *brun ou gris*

+ Pied *visqueux, à écailles brunes* en haut, blanc ou brun grisâtre sur les autres parties ; chapeau brun au milieu, souvent blanchâtre au bord, très visqueux, 4-6 c. (fig. 68).



68. H. gluant.
H. limacinus.
Assez rare. a.

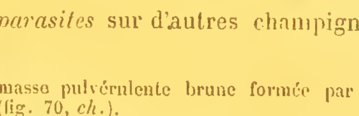
+ Pied *non visqueux*, blanc ; chapeau gris foncé, plus clair au bord ; odeur d'anis ou de laurier cerise (fig. 69).



69. H. odorant Suspect.
H. agathosmus.
Assez rare. a.

NYCTALIS. NYCTALIS. — Champignons *parasites* sur d'autres champignons, sur la *Russule noircissante; feuillets souvent avortés.*

Chapeau blanc, puis jaunâtre-brun, couvert d'une masse pulvérulente brune formée par des spores étoilées nommées *chlamydospores* (fig. 70, *ch.*).



70. Nyctalis à spores étoilées.
N. asterophora.
Assez commun. a.

CHANTERELLE. CANTHARELLUS. — Champignons à *feuillets épais, à tranche large, arrondie,* souvent peu saillants, *décurrents.*

☐ Chapeau *gris ou brun.*

= Feuillets *gris sale ;* pied *plein* (fig. 71) ; espèce poussant sur les places à charbon.

71. Chanterelle des charbonnières.
C. carbonarius.
Assez rare. e.

= Feuillets *jaunes*, puis gris d'étain ; chapeau en entonnoir dont la cavité se prolonge dans le pied ; pied jaune ou fauve, *creux* (fig. 72).



72. C. en trompette Suspect.
C. tubæformis.
Assez commune. e-a.

☐ Chapeau *jaune ou orangé.*

— Feuillets *jaune d'œuf*, épais, fourchus, anastomosés, descendant à des hauteurs variables sur le pied ; pied *jaune*, épais (fig. 73) ; odeur de prune, d'abricot ; chapeau jaune d'œuf ou jaune pâle.



73. C. comestible Comest.
C. cibarius. (bon).
(Girole).
Très commune. e-a.

— Feuillets *orangés*, ramifiés en fourche régulièrement, peu épais sur la tranche, *assez* saillants ; pied orangé, quelquefois noir à la base, allongé (fig. 74) ; chapeau orangé, à la fin gris jaunâtre, tomenteux.
(Souvent dans les bois de Pins.)



74. C orangée Vénén. ou Susp.
C. aurantiacus.
(Fausse Girole).
Assez commune. e-a.

LACTAIRE. LACTARIUS. — Champignons *charnus*, laissant échapper quand on les casse un *lait* blanc ou coloré.

- ☐ Chapeau *blanc* ou blanc crème.
  - △ Feuillets *blancs* ou crème pâle.
    - + Chapeau *velouté*, 10 à 20 c., creux à la fin (fig. 75) ; pied court, blanc ; chair poivrée ; lait blanc. — **75. Lactaire à toison.** VÉN. *L. vellereus.* *Assez commun.* e-a.
    - + Chapeau *lisse*, 10 à 20 c., en entonnoir (fig. 76) ; chair *très poivrée*, blanche ou un peu verdâtre ; lait blanc poivré. — **76. L. poivré** COMEST. *L. piperatus* (alim. gros.). *Assez commun.* e-a.
  - △ Feuillets *rosé* pâle ou saumon. Chapeau de 10 à 30 c., blanc un peu tacheté de rose ou de jaunâtre ; lait blanc, âcre (fig. 77). (Sous les Peupliers et les Saules). — **77. L. taché** COMEST. *L. controversus* (alim. gr.). *Commun.* a.
- ☐ Chapeau *coloré.*
  - ○ Lait *blanc* ou *incolore* ; chair *ne changeant pas* de teinte.
    - + Lait *doux.*
      - = Chapeau *roux, roussâtre* ou *orangé.*
        - § *Grosse espèce* (fig. 78) ; chapeau de 10 à 20 c., orangé, quelquefois roux ; pied épais de 15 à 30 mm., roux orangé ; lait *très abondant*, blanc. — **78. L. à lait abondant.** COM. *L. lactifluus.* (très bon). *Assez commun.* e.
        - § *Petite espèce* (fig. 79) ; chapeau de 3 à 8 c., roussâtre, pied grêle. — **79. L. douceâtre** COMEST. *L. subdulcis.* *Très commun.* e.-a.
      - = Chapeau *gris verdâtre ou olive.* → **88. L. visqueux.**
    - + Lait *âcre.*
      - × Chapeau *gris violacé, gris brun, grisâtre, gris verdâtre, olive* ou *brun.*
        - *Grosse espèce :* chapeau *de 10 à 30 c.* sur l'adulte, vert olive ou brun foncé souvent tacheté de noirâtre ; pied épais de plus de 2 c., de même couleur (fig. 80). — **80. L. plombé** VÉNÉN. *L. plumbeus.* *Commun.* a.
        - Chapeau *inférieur à 10 c.*
          - Feuillets *blancs*, tachetés de gris. → **88 L. visqueux.**
          - Feuillets *crème jaunâtre* ou *roux pâle ;* chapeau gris brun, gris de plomb, gris lilas, quelquefois *zoné* (fig. 81) ; pied blanchâtre ou roux très pâle. — **81. L. caustique** VÉNÉN. *L. pyrogalus.* *Commun.* a.
      - × Chapeau couleur *paille, chair, roux, fauve clair, jaune* ou *orangé*...................
  - ○ Lait *coloré* ou *se colorant* à l'air *au bout d'un certain temps* (de plusieurs minutes quelquefois) ou *chair se colorant* au bout de quelques minutes en violet ou en rouge...........................

(*Voyez la suite de l'analyse à la page suivante.*)

○ Lait *blanc, âcre* ; chapeau couleur *paille, chair, fauve clair, jaune* ou *orangé*. *roux*,

- ★ Chapeau *laineux, à poils longs*, surtout au bord (fig. 82), de couleur rosée ou orange roussâtre pâle. → **82. Lactaire vénéneux.** *L. torminosus.* Vénén. ***Commun.*** c-a.
- ★ Chapeau *sans poils*.
  - □ Feuillets *rosés*. → **77. Lactaire taché.**
  - □ Non.
    - △ Chapeau *zoné* (fig. 83).

      - = Chapeau *jaune* ou blanc jaunâtre, zoné d'orangé (fig. 83). → **83. L. zoné** Vénén. *L. zonarius.* ***Assez commun.*** c-a.
      - = Chapeau *ocre pâle*, zoné de *brun*. → **81. L. caustique.**
    - △ Chapeau *non zoné*.
      - × Chapeau *roux foncé, mamelonné* d'ordinaire au centre (fig. 84), de 5 à 8 c.; pied roux foncé, blanc à la base. (Sous les Conifères.) → **84. L. roux** Vénén. *L. rufus.* ***Assez commun.*** c-a.

      - × Chapeau *café au lait, jaune paille* ou *chair*.
        - — Chair *d'abord douce, puis âcre* ; pied et lamelles de même couleur que le chapeau (fig. 85). → **85. L. pâle** Comest. *L. pallidus.* (avec doute). ***Assez commun.*** c-a.

        - — Chair *de suite âcre* ; pied paille, grisâtre ou incarnat fauve ; chapeau à la fin gris lilas, blanchissant. → **86. L. trivial** Vénén. *L. trivialis.* ***Rare.*** a.

○ Lait *blanc*, *à l'air violette, rouge* quelques heures.

- △ Lait et *chair* se colorant *en violet* ou *en bleu* (fig. 87) ainsi que les lames; chapeau gris lilacin ou crème jaunâtre, 5 à 8 c.; pied visqueux par les temps humides. → **87. L. humide** Vénén. *L. uvidus.* ***Assez commun.*** c-a.

- △ Lait se colorant *très lentement* (quelquefois cette coloration n'est appréciable que le lendemain) *en gris cendré* ou *gris verdâtre*. Les feuillets et la chair, sur les individus âgés, présentent des taches gris cendré ou gris verdâtre (fig. 88); chapeau verdâtre ou olivâtre, visqueux, ayant souvent des taches en cercle plus foncées, 4 à 8 c.; pied de même couleur que le chapeau. → **88. L. visqueux** Vénén. *L. blennius.* ***Commun.*** c-a.

○ Lait *coloré* ou se *colorant* à l'air, ou chair devenant *gris cendré* ou *gris olivâtre* en quelques minutes ou

△ Lait *jaune* ou *devenant jaune*.

Chapeau *ni poilu, ni laineux*.

⊕ Chapeau *très laineux, surtout au bord*, jaunâtre ou ocracé orangé, de 10 à 15 c.; pied présentant de petites fossettes (fig. 89). — **89. Lactaire à fossettes.** Vénén. *L. scrobiculatus.* ***Assez rare.*** e-a.

§ Chapeau *incarnat fauve, orangé* ou couleur *chair*, souvent zoné, 5 à 8 c (fig. 90). — **90. L. à lait jaune** Vénén. *L. theiogalus.* ***Commun.*** e-a.





⊙ § Chapeau couleur *paille* ou *brun clair*, non zoné. → **86. L. trivial.**

△ Lait *rouge* ou *orange* ou *chair rougissant*.



\+ Lait *blanc*, puis *colorant la chair en rouge* au bout de quelques instants, *âcre*; chapeau *non zoné*, brun jaunâtre ou ocracé, quelquefois tacheté; feuillets jaune roussâtre; pied blanc se tachant de rouge (fig. 91). — **91. L. non zoné** Vénén. *L. azonites.* ***Assez rare.*** e-a.



\+ Lait *orangé*; chapeau *zoné* (fig. 92), rouge ou orangé, quelquefois gris clair, à zones brunes, puis *taché de vert* de 5 à 15 c.; feuillets et pied se tachant aussi de vert. (Lait âcre dont l'âcreté disparaît à la cuisson.) — **92. L. délicieux** Comest. *S. deliciosus.* ***Commun.*** e-a.

(Pour plus de détails sur les Lactaires, voir *Nouv. Fl. Champ.*, Cost. et Duf.).

RUSSULE. RUSSULA. — Champignons charnus, *à feuillets soit tous égaux, soit quelques-uns bifurqués;* rarement les feuillets sont inégaux. Chapeau à couleur généralement vive; spores blanches ou jaunes, verruqueuses.

☐ Chapeau *blanc* ou très légèrement teinté de jaune sale ou d'ocracé .... **1er Groupe**, p. 34.

☐ Chapeau *rose, rouge, orangé vif, purpurin* ou *violacé* .... **2e Groupe**, p. 34.

☐ Chapeau *jaune, ocracé peu foncé, nankin, café au lait* (s'il y a un mélange de couleurs, voir les groupes qui correspondent aux autres teintes) .... **3e Groupe**, p. 35.

☐ Chapeau *vert*, plus ou moins foncé .... **4e Groupe**, p. 35.

☐ Chapeau *brun, gris foncé* ou *noirâtre, violet noir* ou *pourpre noir* .... **5e Groupe**, p. 35.

1er Groupe.

□ Chair *douce* ; espèces épaisses, *fermes*.
- + Champignon *se tachant à l'air de gris et de noir* (fig. 93), *à la fin tout noir* ; chapeau de 8 à 15 c. → **93. Russule brûlée** Vénén. *R. adusta.* ***Assez rare.*** e-a.



- + Champignon *restant blanc* ou devenant ocracé quand il est vieux, souvent couvert de terre ; pied court, blanc, légèrement verdâtre en haut ; feuillets décurrents, à reflets souvent verdâtres surtout en haut du pied (fig. 94). → **94. R. sans lait** Comest. *R. delica.* (peu délicat). ***Commune.*** e-a.



□ Chair *poivrée* ; espèce mince, *fragile*. → **97. R. émétique** v. *blanche*

2e Groupe.

□ Chair *douce*.
- ⊙ *Spores jaunes* ; feuillets d'ordinaire jaunes.
  - + Feuillets d'un *jaune intense au bord*. . . . . → **94. R. dorée** Comest. ? *R. aurata.* (Com. douteuse). ***Rare.*** e-a.
  - + Feuillets *uniformément* jaunes ou jaunâtres.
    - : Feuillets à la fin *farineux*. → **108. R. entière.**
    - : Non
      - ⊕ Chapeau *pointillé* ou aréolé, pourpre ou ocracé brun. → **95. R. feuille-morte** Comest. *R. xerampelina.* ***Assez rare.*** a.
      - ⊕ Chapeau *non pointillé* (fig. 95), couleur sang souvent taché de vert, 10-15 c.; pied blanc ou rose. → **95.** *var. alutacée.*



- ⊙ Spores *blanches*; feuillets blancs.
  - § Chapeau *rose* ou blanc rosé, *farineux*, aréolé, 5 à 8 c., *dur* (fig. 96). → **96. R. jolie** Comest. *R. lepida.* ***Assez rare.*** e-a.
  - § Chapeau *noir pourpre*. → **107. R. bleu jaunâtre.**



□ Chair *dure*.
- △ Chapeau *rouge*.
  - = Chair *fragile*, *épiderme* du chapeau *s'enlevant facilement* ; chapeau de 4 à 10 c., souvent strié au bord (fig. 97, 2 dessins). → **97. R. émétique** Vénén. *R. emetica.* ***Très commune.*** e-a.
  - = Chair *dure*, épiderme du chapeau se détachant *difficilement* (fig. 98). → **98. R. rouge** Vénén. *R. rubra.* ***Rare.*** e.
- △ Chapeau *pourpre noirâtre*, *violet noirâtre*, 3-8 c.; pied rouge violacé pâle; feuillets crème jaunâtre. (Sous les Pins.) → **99. R. de Quélet** Vénén. *R. Queletii.* ***Assez commune.*** e-a.





3e Groupe.

\+ Feuillets *jaune paille* ou café au lait quelquefois très pâle ; *spore jaune ocracé ;* chapeau jaune d'ocre ou abricot, de 5 à 7 c., strié à la fin au bord ; saveur douce, puis âcre ; pied blanc ou *ocracé* (fig. 100). — **100. R. jaune d'ocre** Vénén. *R. ochracea.* ***Commune.*** e-a.

\+ Feuillets *blancs* ou crème ; spores *blanches.*

⊕ Chapeau *strié* au bord (fig. 101).

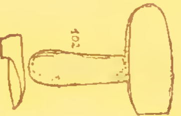
— Champignon à *odeur très vive ou désagréable.* → **105. R. fétide.**



— *Pas d'odeur vive ou désagréable ;* chapeau brun jaunâtre, couleur croûte de pain, visqueux, 6 à 8 c. (fig. 101). — **101. R. striée** Vénén. *R. pectinata.* ***Assez commune.*** e-a.

⊖ Chapeau *non strié* au bord.

: Chair *âcre ;* chapeau *jaune* ou jaune ocracé, 5-8 c.; pied blanc, grisonnant (fig. 102). — **102. R. blanc ocracé** Vénén. *R. ochroleuca.* ***Assez commune.*** e-a.



: Chair *douce.* → **94. R. sans lait.**

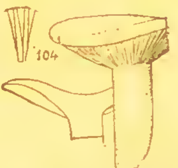
4e Groupe.

+ Chapeau *craquelé* (fig. 103), vert pâle ou vert jaunâtre, bombé, puis concave, de 8 à 12 c.; pied blanc ; feuillets peu fourchus ; chair douce. — **103. R. verdoyante** Comest. *R. virescens.* (Palomet). ***Commune.*** e-a.



— Chapeau *non craquelé.*

★ Chair *âcre* au bout d'un certain temps, blanche, légèrement rougeâtre sous l'épiderme ; chapeau vert, quelquefois olive ou brun ; feuillets fourchus (fig. 104), blancs. — **104 R. fourchue** Vénén. *R. furcata.* ***Assez rare.*** e-a.

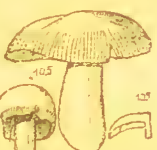


★ Chair *douce*, chapeau vert noirâtre mélangé de violet, de pourpre noirâtre et parfois de jaune. → **107. R. bleu jaunâtre.**

5e Groupe.

— Chair *poivrée.*

\+ *Odeur très vive de laurier cerise, désagréable ;* chapeau *strié au bord* (fig. 105), d'abord hémisphérique ou presque sphérique, brun jaunâtre, 10 à 15 c.; pied blanchâtre, quelquefois brunâtre à la base. — **105. R. fétide** Vénén. *R. fœtens.* ***Très commune.*** e-a.



\+ *Pas d'odeur.*

: Chapeau *ocracé.* → **101. R. striée.**

: Chapeau *violet noirâtre.* → **99. R. de Quélet.**

— Chair *douce* (*voyez la suite de l'analyse, p. 36*).

\+ Champignon *noircissant* quand il est âgé (chercher plusieurs échantillons).

△ Chair blanche devenant *rouge* (au bout de 5 minutes environ), *puis noire* ; chapeau gris foncé ou noirâtre, 10 à 20 c.; feuillets espacés. Espèce ferme. — 106. **Russule noircissante** *R. nigricans.* VÉNEN. ***Très commune.*** c-a.

△ *Chair grise, puis noire.* → **93. R. brûlée.**

\+ Champignon *ne devenant pas tout noir.*



§ Chapeau *violet pourpre noirâtre, bronzé* ou nuancé légèrement de verdâtre, de rouge, de jaune, de 10 à 15 c.; pied blanc, ridé; feuillets *blancs*, fourchus; rides très nombreuses et très fines, ondulées, anastomosées entre elles, disposées radialement sur le chapeau (fig. 107). — 107. **R. bleu-jaunâtre** COM. *R. cyanoxantha.* (Charbonnier). ***Très commune.*** p-c-a.

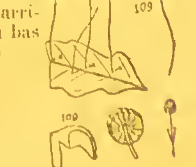


§ Chapeau *purpurin clair* ou *rouge*, puis brunâtre, *se décolorant, strié au bord* 10 à 12 c.; feuillets crème réunis par des veines (fig. 108). — 108. **R. entière** COMEST. *R. integra.* ***Rare.*** a.

§ Chapeau couleur *croûte de pain.* → **101. R. striée.**

MARASME. MARASMIUS. — Champignons *coriaces, ne pourrissant pas, mais se desséchant* et reprenant leur forme à l'humidité, poussant le plus souvent sur les brindilles ou les feuilles. Pied grêle, le plus souvent fibreux ou corné, se pliant sans se briser, chapeau mince ordinairement.

(Ce genre comprend beaucoup d'espèces : Voir *Nouv. Fl. des Champ.*, Cost. et Duf.)



⊙ Chapeau *plus petit que 1 c.*, blanchâtre, strié; pied brun noir, brillant; lames n'arrivant pas jusqu'au pied, mais *réunies en un tube autour du pied* (fig. 109, dessin en bas à gauche). (Espèce très commune poussant sur les feuilles.) — 109. **Marasme petite roue.** *M. rotula.* ***Très commun.*** a.



⊙ Champignon ayant *une forte odeur d'ail;* chapeau crème ocracé, puis blanchissant, de 1 à 3 c.; pied brun roussâtre, poilu. (Sur les feuilles.) — 110. **M. à odeur de Poireau.** *M. prasiosmus.* ***Rare.*** a.

☉ Chapeau *plus grand* centimètre.

☉ *Pas d'odeur d'ail.*

◇ Chair *piquante* ; chapeau ocracé ou roussâtre, 3 à 6 c.; pied à poils blancs ou jaunâtres à la base ; feuillets écartés du pied (fig. 111). (Bois.)



111 M. brûlant Suspect.
M. urens.
Très commun. c-a.

◇ Chair *douce* ; odeur agréable et forte ; chapeau café au lait pâle, presque blanc, 2 à 5 c., conique étalé ou mamelonné ; feuillets écartés ; pied, plein crème ocracé (fig. 112).
(A terre, *endroits découverts*, prés, bord des chemins.)



112. M. d'Oréade Comest.
M. oreades.
(Faux Mousseron).
Commun. c-a.

PANE. PANUS. — Champignons coriaces, se desséchant sans pourrir, à *pied excentrique*, latéral ou nul.

Chapeau en forme de haricot, roux ocracé, de 2 à 4 c.; pied court, roux (fig. 113) : lames de même couleur ; chair âcre. (En touffes sur le tronc des arbres.)



113 Panus stiptique Vénén.
P. stipticus.
Très commun. a.

SCHIZOPHYLLE. SCHIZOPHYLLUM. — Champignons sans pied, secs ; lames creusées sur la tranche *d'un sillon longitudinal*. (La figure 70, 2 représente deux lames coupées perpendiculairement à la surface.)

Chapeau poilu, blanchâtre par dessus et gris rose par dessous, zoné, fixé par le côté sur les troncs d'arbres ; lames blanches puis rosées, ramifiées (fig. 70, 1).

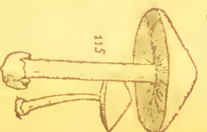


114. Schizophylle commun.
S. commune.
Assez rare. c-a.

AGARICINÉES A SPORES ROSES OU SAUMON.

VOLVAIRE. VOLVARIA. — Champignons ayant *une volve*, mais pas d'anneau (fig. 115).

Chapeau *visqueux*, lisse, gris verdâtre ou vert olive (fig. 115) strié au bord, de 6 à 10 c.; pied blanc ou gris ; lames blanches, puis roux clair.



115. Volvaire gluante Vén.
V. gloiocephala.
Rare. c-a.

PLUTÉE. PLUTEUS. — Champignons sans volve ni anneau, *à feuillets libres*, c'est-à-dire n'arrivant pas jusqu'au pied (fig. 116); spore non *anguleuse* (*s*, fig. 116).

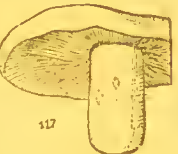
Champignon brun foncé ou brun fauve, souvent fibrilleux ou écailleux, de 8 à 12 c.; pied à fibres grises; lames saumon (fig. 116); cystides de forme spéciale rétrécies au sommet et terminées par 4 à 5 pointes (*c*, fig. 116). (Voir au Vocabulaire ce que c'est qu'une cystide et comment on l'observe.)



116. Plutée couleur de cerf Comest.
P. cervinus.
Commun. e-a

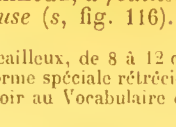
ENTOLOME. ENTOLOMA. — Champignons épais, *charnus*, dont les feuillets *présentent* d'ordinaire *une échancrure* à leur point d'attache sur le pied. Spores *anguleuses* (*s*, fig. 118).

☐ Chapeau *visqueux*, gris brun ou ocracé, de 10 à 12 c.; pied *épais* (fig. 117) blanc; lames *d'abord jaunâtres*, puis rosées. Espèce *d'automne*. (Bois, forêts.)



117. Entolome livide Ven.
E. lividum.
Assez rare. e-a.

☐ Chapeau *non visqueux*, mais absorbant l'humidité, brun gris devenant plus clair en séchant, de 5 à 8 c.; pied *assez mince*, blanc; lames rosées. Espèce de *printemps*. (Vergers, haies.)



118. E. en bouclier Comest.
E. clypeatum.
Assez rare, printemps.

CLITOPILE. CLITOPILUS. — Champignons charnus à *feuillets décurrents*. Spores *non anguleuses*.

Chapeau *blanc*, devenant à la fin blanc grisâtre, saupoudré d'une pruine blanche ou grise, pied blanc; feuillets blancs, puis rosés en vieillissant (fig. 119).



119. Clitopile prune Com.
C. prunulus.
Commun. e-a.

NOLANÉE. NOLANEA. — Champignons non charnus, *à pied grêle, cartilagineux*: chapeau ordinairement conique. Spores *anguleuses*.

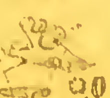
Chapeau *mamelonné* (fig. 120), brun ou brun roussâtre, soyeux, brillant, 2-4 c., pied brun, farineux en haut.



120. Nolanée mamelonnée.
N. mammosa.
Commune. e-a

CLAUDOPE. CLAUDOPUS. — Champignons *sans pied* ou pied excentrique. Spores *non anguleuses*.

Chapeau *blanc*, mou, velouté, de 1 à 2 c.; lames gris rosé, partant d'un point non situé au centre de la face inférieure du chapeau (fig. 121) (Sur les brindilles.)



121. Claudope variable.
C. variabilis.
Très commun e-a.

AGARICINÉES A SPORES OCRACÉES OU FERRUGINEUSES.

PHOLIOTE. PHOLIOTA. — Champignons ayant *un anneau*, poussant sur *le bois*, quelquefois à terre.

□ Chapeau *écailleux.*

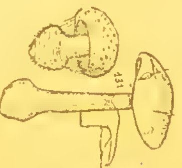
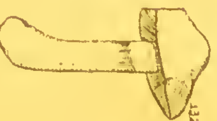
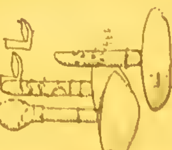
- § Pied *lisse*, sans écailles.
  - + Chapeau *jaune* ou *jaune orangé*, de 5 à 8 c.; pied de même couleur; chair *amère*, jaune, rougissant quelquefois (fig. 122) (en touffes, sur les souches). — **122. Pholiote doré.** *P. aurea.* ***Assez rare.*** e-a.
  - + Chapeau *fauve clair*, abricot pâle. → **127. P. ridé.**
- § Pied *écailleux* (fig. 123).
  - ○ Pied *sans racine.*
    - ʃ Pied *jaune roussâtre;* chapeau de même couleur, 6 à 10 c.; tout le champignon est recouvert *d'écailles hérissées recourbées* (fig. 123) (en touffes sur les troncs). — **123. P. écailleux** COMEST. ? *P. squarrosa* (C. douteuse). ***Assez commun.*** a.
    - ʃ Pied *blanc* ou blanc tacheté de brun. Gros chapeau de 10 à 20 c., brun clair, à mèches floconneuses blanches disparaissant rapidement. (Sur Saule, Peuplier, Bouleau.) — **124. P. destructeur** SUSPECT. *P. destruens.* ***Assez rare.*** e-a.
  - ○ Pied *terminé par une longue racine pointue;* chapeau blanc sale ou ocracé, 5 à 10 c. (fig. 125). — **125. P. à racine** COMEST. ? *P. radicosa.* (C. douteuse). ***Commun.*** e-a.

□ Chapeau *non écailleux.*

- △ Pied *terminé par une longue racine pointue.* → **125. P. à racine.**
- △ Pied *sans racine* (fig. 126 à 129).
  - ⊕ Champignons poussant *à terre.*
    - + Chapeau *blanc* ou blanchâtre, de 3 à 5 c.; pied blanc; lames brunes ou rouillées (fig. 126). — **126. P. précoce** COMEST. *P. præcox.* ***Commun.*** *printemps.*
    - + Chapeau *abricot* ou *nankin*, de 6 à 8 c., ridé, avec un voile blanc farineux au sommet, caduc (fig. 127). — **127. P. ridé** COMEST. *P. caperata.* ***Commun.*** e-a.
  - ⊕ Champignons poussant *sur le bois.*
    - = Chapeau *jaune doré.* → **122. P. doré.**
    - = Chapeau *blanc*, ocracé en vieillissant; pied *lisse glabre*, blanc, puis ocracé cylindrique ou atténué en bas (fig. 128). (Sur les Peupliers.) — **128. P. du Peuplier** COMEST. *P. ægerita.* (excellent). ***Assez rare.*** e-a.
    - = Chapeau *brun*, pâlissant en vieillissant; pied *brun foncé*, *écailleux* au début (fig. 129). (En touffes sur les souches.) — **129. P. changeant** COMEST. *P. mutabilis.* ***Commun.*** toute l'année.

CORTINAIRE. CORTINARIUS. — Champignons ayant une *cortine* (voy. le vocabulaire) et des feuillets changeant de couleur avec l'âge, devenant à la fin brun rouille ou couleur cannelle. Terrestres. Spore ocre, argile, cannelle ou rouille. [Il faut, pour déterminer ces champignons dont l'étude est difficile, recueillir des individus de tout âge afin de voir la cortine, la couleur des feuillets, vérifier si le chapeau et le pied sont visqueux (1).]

⊙ Chapeau *visqueux*. Par un temps sec la viscosité disparaît parfois ; on reconnaît qu'elle a existé, à ce qu'il reste, collés sur le chapeau, des fragments de feuilles, de brindilles ou de terre.)

- ⊕ Champignon ayant du *bleu* ou du *violet* sur la totalité ou *sur une partie* du pied ou du chapeau.
  - § Pied renflé à la base en un *bulbe* qui présente une sorte de *rebord* (130-131).
    
    - = Chapeau *ocracé* ou brunâtre, de 8 à 12 c. ; pied lilas, puis jaunâtre (fig. 130). — **130. Cortinaire à pied glauque.** *C. glaucopus.* ***Assez rare.*** a.
    - = Chapeau *brun purpurin*, *lilas* au bord, de 5 à 15 c. ; pied lilas ; lames violettes, purpurines au début (fig. 131). — **131. C. purpurin.** *C. purpurascens.* ***Assez commun.*** a.
    
  - § Pied renflé à la base, mais *bulbe sans rebord* (fig. 132) ; chapeau brun, quelquefois lilas au bord ; feuillets violets dans le jeune âge. — **132. C. large** COMEST. *C. largus.* ***Assez commun.*** a.
    
  - § Pied *cylindrique*. → **135. C. élevé.**
- ⊕ *Pas de bleu ni de violet* sur ces deux parties.
  
  - × Pied pourvu d'un *bulbe* avec rebord (fig. 133) ; feuillets café au lait dans le jeune âge ; chapeau ocracé clair, de 3 à 6 c. — **133. C. multiforme.** *C. multiformis.* ***Commun.*** c-a.
    
  - × Pied *cylindrique* ou à *bulbe sans rebord*.
    - + Pied couvert *de grosses écailles*, parfois disposées en anneaux (fig. 134), visqueux ; chapeau roux ou olive ; lames violacées ou ocracé pâle au début, puis rouillées. — **134. C. visqueux.** *C. collinitus.* ***Assez commun.*** a.
    - + Pied *sans écailles* (fig. 135), visqueux, aminci à la base ; chapeau brun ou violacé, cannelé au bord ; lames violacées, puis cannelle. — **135. C. élevé.** *C. elatior.* ***Assez commun.*** a.
    

(1) Le genre Cortinaire comprend plus de 100 espèces ; pour une étude plus complète, v. la *Nouvelle Flore des Champignons* de MM. Costantin et Dufour.

⊙ Chapeau *non visqueux*.

⊕ Champignon ayant *du bleu ou du violet* sur le chapeau ou le pied.

- ∫ Champignon d'abord *entièrement violet*, *violet* pâle, blanc violet, puis blanc ocracé à la fin ; lames bleues puis rouillées ; chair bleuâtre ou rosée (fig. 136). — **136. C. blanc violet.** *C. albo-violaceus.* ***Assez commun.*** e-a.
- ∫ Champignon *non entièrement violet :* pied violacé au moins au sommet ; chapeau brun roux ou quelquefois teinté de violet (fig. 137). — **137. C. anomal** COMEST. *C. anomalus.* ***Commun.*** e-a.





⊕ Champignon n'ayant *ni bleu ni violet* sur le chapeau ni le pied.

★ Pied *renflé* à la base.

= Pied ayant *un ou plusieurs anneaux* (fig. 138 et 139).

- + Pied présentant *une ou plusieurs zones annulaires rouges* (fig. 138); chapeau jaunâtre fauve, pelucheux, de 6 à 12 c.; lames jaunes puis brunes. — **138. C. taché de sang.** *C. hæmatochelis.* ***Assez commun.*** e-a.
- + Pied ne présentant qu'*un anneau blanchâtre* (fig. 139); chapeau fauve brunâtre ou gris rosé, de 8 à 12 c.; lames jaunes puis cannelle. — **139. C. à deux voiles.** *C. bivelus.* ***Assez rare.*** a.





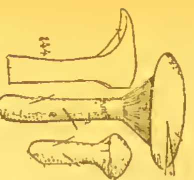
= Pied *sans anneau*. → **137. C. anomal.**

★ Pied *cylindrique*.

- △ Pied *orangé* au moins en partie, court, épais (fig. 140) : chapeau rouge brun ou rouge vif, de 2 à 3 c.; lames jaunes puis rougeâtres. — **140. C. des montagnes.** *C. orellanus.* ***Assez rare.*** e-a.
- △ Pied *entièrement rouge cinabre ;* chapeau de même couleur, de 3 à 5 c.; lames rouge pourpre. — **141. C. cinabre.** *C. cinnabarinus.* ***Assez rare.*** e-a.
- △ Pied *brun ;* chapeau brun, de 2 à 5 c.; lames rose purpurin, puis couleur rouille. — **142. C. chatain.** *C. castaneus.* ***Assez commun.*** e-a.
- △ Pied *jaune vif* ou jaune ocracé, grêle (fig. 143); chapeau brun, roux ou fauve, de 3 à 6 c.; lames jaunes, puis cannelle, ocre nuancé de safran. — **143. C. cannelle.** *C. cinnamomeus.* ***Assez commun.*** e-a.



GOMPHIDE. GOMPHIDIUS. — Champignons *visqueux*, ayant une *cortine visqueuse, transparente*, et des *feuillets décurrents*, espacés. Spore olive ou bistre. Terrestres.



+ Pied *blanc* en haut, *jaune vif en bas;* chapeau brun clair, quelquefois un peu violacé, souvent tacheté de noir, de 5 à 10 c.; chair *blanche* ou légèrement jaunâtre dans le pied; lames d'abord *blanchâtres, puis grises*, puis olive-noirâtre. (Sous les Conifères.) — **144. Gomphide glutineux.** *G. glutinosus.* ***Assez commun.*** c-a

+ Pied *entièrement fauve jaunâtre ou roux;* chapeau roux foncé ou brunâtre, gris pourpré, de 5 à 10 c., chair *jaune;* feuillets *jaunes*, olivâtres, puis brun purpurin avec un bord jaune. (Sous les Conifères.) — **145. G. visqueux.** *G. viscidus.* ***Assez commun.*** c-a.

INOCYBE. INOCYBE. — Champignons à chapeau ordinairement conique, *soyeux, fibrilleux* ou *écailleux*, mince, fragile. Feuillets d'abord faiblement colorés. Spores d'un brun ferrugineux. Terrestres.

§ Chapeau *très écailleux*, à écailles hérissées, dressées, brun, de 2 à 3 c.; pied brun laineux, blanc et farineux au sommet; lames crème, puis brun clair; chair blanche, amère. — **146. I. laineux.** *I. lanuginosa.* ***Assez commun.*** c-a.

§ Chapeau *soyeux, fibrilleux* ou très faiblement pelucheux.

⊙ Champignon *blanc*, parfois teinté de violet; chapeau *soyeux* puis fibrilleux, de 1 à 2 c.; pied grêle (fig. 147), ferme; lames blanches ou lilacines, puis bistre; cystide ayant la forme ci-contre, voir au Vocabulaire. — **147. I. terrestre.** *I. geophila.* ***Commun.*** a.



⊙ Champignon *blanc ou incarnat, rayé de fibres rouges* ou roses; chapeau de 3 à 5 c.; feuillets blancs, puis rosés, puis brun olive; chair blanche, puis *rosée*, à *odeur agréable*. — **148. I. de Trin.** *I. Trinii.* ***Assez commun.*** c-a.

⊙ Chapeau *brun sale, jaune brunâtre* ou *roux*, fibrilleux, puis pelucheux, présentant des fentes suivant le rayon; lames crème, puis bistrées; pied jaunâtre ocracé, pâle (fig. 149); cystide ayant la forme ci-contre, voir au Vocabulaire. — **149. I. fendillé.** *I. rimosa.* ***Commun.*** a.



HÉBÉLOME. HEBELOMA. — Champignons à *pied charnu*, dont les lames sont *libres* d'adhérence avec le pied ou échancrées vers leur point d'insertion. Spore rouillée. Terrestres.

Chapeau *ocracé* pâle, argileux ou roussâtre presque rouge, plus foncé au milieu, souvent ondulé au bord, 5 à 10 c. (fig. 150); pied blanc, couvert de petites peluches, feuillets crème, *tachetés de brun* par la sécheresse, et dont *l'arête est* quelquefois *chargée de gouttelettes* blanches, puis brunes. — **150. H. échaudé.** *H. crustuliniformis.* ***Commun.*** c-a



FLAMMULE. FLAMMULA. — Champignons charnus, à feuillets *jamais libres*, *adhérents au pied*, mais sans échancrure; feuillets d'ordinaire jaunes au début.

△ Espèce poussant dans les *endroits des forêts où l'on a fait du charbon* ; chapeau *jaune fauve*, visqueux, de 1 à 4 c.; pied jaunâtre crème, fibrilleux, floconneux (fig. 151).

△ Espèce *poussant çà et là*, *à terre*; chapeau *jaune verdâtre*, parsemé de *mèches* (fig. 152), visqueux, 2 à 5 c.; pied de même couleur.



151. F. des charbonnières.
F. carbonaria.
Assez commun. e-a.

152. F. gommeux.
F. gummosa.
Assez rare. e-a.

NAUCORIE. NAUCORIA. — Champignons à *pied grêle*, ferme, cartilagineux : chapeau hémisphérique ou étalé, à bord *enroulé* en dessous dans le jeune âge.

Chapeau arrondi, presque hémisphérique (fig. 153), crème jaune ou ocracé fauve, de 1 à 3 c.; pied crème ocracé, *à moelle séparable*.



153. N. semiorbiculaire.
N. semiorbicularis.
Assez commun. p-e-a.

GALÈRE. GALERA. — Champignons à *pied grêle*, cartilagineux; chapeau *en cloche ou conique*; feuillets s'insérant très haut sur le pied; bords du chapeau *droits* dans le jeune âge.

Chapeau ocracé roussâtre ou paille, pâlissant en séchant, de 1 à 2 c. (non ouvert); pied blanchâtre ou de même couleur que le chapeau (fig. 154).



154. G. tendre.
G. tenera.
Commun. e-a.

TUBAIRE. TUBARIA. — Champignons à pied *grêle*, cartilagineux, à feuillets *décurrents* (fig. 155).

Chapeau ocre cannelle, blanchâtre par la sécheresse, couvert au bord de fines écailles qui disparaissent rapidement (fig. 155). Le champignon vieux est entièrement roux ; feuillets ocre, ferrugineux ou cannelle.



155 T. écailleux.
T. furfuracea.
Très commun. p-a-h.

CRÉPIDOTE. CREPIDOTUS. — Champignon à *pied latéral ou nul.*

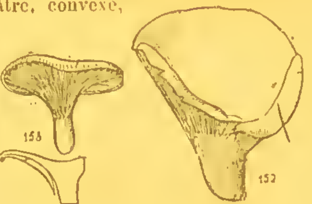
Chapeau blanc, à la fin jaunâtre ocracé, de 2 à 5 c., très mou, pied nul (fig. 156); feuillets crème bistré, puis ocracés.



156. C. mou.
C. mollis.
Assez commun e-a.

PAXILLE. PAXILLUS. — Champignons *charnus*, à feuillets *décurrents* et s'enlevant *facilement* tous ensemble avec le doigt comme du foin d'artichaut.

+ Pied *très velouté*, *brun noirâtre*, excentrique ; chapeau brun roussâtre, convexe, puis en entonnoir, 15 c. de diamètre (fig. 157). — **157. Paxille velouté noir.** Comest. *P. atrotomentosus.* ***Assez rare.*** c-a.





+ Pied *non velouté*, *ocracé roussâtre ;* chapeau ocracé roussâtre, souvent *strié*, cannelé au bord qui est *enroulé en dessous* dans le jeune âge (fig. 158). — **158. P. enroulé** Comest. *P. involutus.* ***Commun.*** c-a.

QUATRIÈME SECTION. — AGARICINÉES A SPORES BRUN POURPRE OU NOIRES.

PSALLIOTE. PSALLIOTA. — Champignons ayant *un anneau* et des *feuillets libres*, d'abord rosés.

○ Chair restant *blanche* à l'air quand on coupe le champignon.

- Un anneau offrant en dessous un *rebord* ondulé qui forme un *second anneau* (fig. 159) ; chapeau blanc, écailleux, ayant de 10 à 20 cm. (Dans les prés.) — **159. P. des jachères** (Comest. estimé). *P. arvensis.* ***Assez commun.*** p-a.





- Un anneau *simple*, *sans rebord* (fig. 160) ; chapeau blanc ocracé, parfois pelucheux, de 10 à 15 cm. (Dans les prés.) — **160. P. des prés** Comest. *P. pratensis.* ***Assez commun.*** c-a.

○ Chair ...rant à l'air.

- Chair *jaune ;* odeur et goût désagréables ; chapeau blanc, quelquefois strié ou tacheté de jaune..... **160. P. jaunissant.** (suspect, indigeste). *P. flavescens.* ***Assez rare.*** a.
- Chair *rouge* à l'air (fig. 161). → **161. P. des forêts**, var. *couleur sang.*

○ Clair se colo- / Clair *rousse* ou *rosée*.

- Pied *creux*.
  - Chapeau *écailleux*, brun, 8-12 cm. (fig. 161) ; pied blanc. — **161. P. des forêts** Comest. *P. silvatica.* ***Assez commun.*** a.
  - Chapeau *lisse* blanc. → **162. P. des champs**, var. *silvicole*.
- Pied *plein* ; chapeau blanchâtre, roux ou brun, quelquefois lisse, le plus souvent à écailles brunes. 8-15 c. (fig. 162). (Dans les prés.) — **162. P. des champs** Comest. *P. campestris.* (estimé). (Champignon de couche). ***Commun.*** e-a.




STROPHAIRE. STROPHARIA. — Champignons ayant *un anneau* et des feuillets *arrivant jusqu'au pied.*

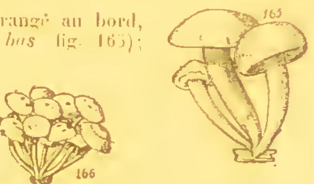
× Chapeau *vert bleuâtre, très visqueux*, 4 à 6 cm. (fig. 163) ; pied verdâtre ; lames pourpre foncé. — **163. Strophaire vert de gris** Suspect. *S. æruginosa.* ***Commun.*** e-a.

× Chapeau *jaune brun*, pâle au bord, jaune roussâtre au milieu, visqueux, couvert de petites *écailles blanches* ou brun clair (fig. 164) ; pied écailleux, jaune pâle ocracé ; lames brun pourpre. — **164. S. écailleux** Suspect. *S. squamosa.* ***Assez commun.*** e-a.

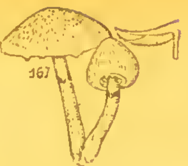
HYPHOLOME. HYPHOLOMA. — Champignons ayant *une cortine* qui disparait le plus souvent sur les vieux échantillons, poussant généralement *en touffes* sur les vieilles souches, les troncs d'arbres.

△ Chapeau *jaune vif* ou *orangé*.

- : Chapeau *rouge brique au milieu*, jaune ou jaune orangé au bord, 6-12 c. ; pied *épais* en haut, *aminci souvent en bas* (fig. 165) ; feuillets jaune verdâtre au début. — **165. Hypholome briqueté** Vénén. *H. sublateritium.* ***Commun.*** p-h.
- : Chapeau *jaune soufre*, quelquefois rouge orange, mais au centre seulement, 4-6 c. ; pied *grêle* (fig. 166) *cylindrique* ; lames jaune soufre, puis jaune verdâtre, enfin brun noir. — **166. H. en touffes** Vénén. *H. fasciculare.* ***Très commun*** en toutes saisons.



△ Chapeau *d'une autre couleur*. (*Voir la suite de l'analyse*, p. 46.)



☐ Chapeau *fibrilleux* ou *à mèches*, d'un brun roux, 5-10 c.; pied blanc ou roux offrant souvent en haut du pied une *cortine noirâtre* sous forme *d'anneau* fibrilleux (fig. 167); lames *brunes*, émettant souvent des gouttelettes brunes.

167. Hypholome pleureur.
H. lacrymabundum.
Assez commun. c-a.

☐ Chapeau *lisse*.

★ Chapeau *brun foncé*, un peu *translucide* par l'humidité, mat, café au lait, brun clair, crème ocracé par la sécheresse, 5-10 c.; pied grêle, *fragile* (fig. 39, p. 6) : lames blanchâtres, puis violacées, rosé noir ou roussâtres.

168. H. humide.
H. hydrophilum.
Commun. c-a.



★ Chapeau *blanchâtre* même par l'humidité, légèrement jaune ocracé au sommet, mince (fig. 169), 5-7 c.; pied blanc, *fragile*, souvent strié en haut.

169. H. de De Candolle.
H. Candolleanum.
Assez commun. c-a.

PANÉOLE. PANÆOLUS. — Chapeau *conique ou en cloche* (fig. 170) *dépassant* souvent *le bord des feuillets;* lames brun gris, *pointillées* de noir. Spores *noires*.

Chapeau gris ou gris ocracé, 2-3 c.; pied grêle, blanc. (Pâturages.)



170. Panéole papillon.
P. papilionaceus.
Assez commun. c-a.

COPRIN. COPRINUS. — Champignons *fugaces* dont le chapeau et les feuillets *se transforment rapidement en une eau noire.* Chapeau généralement conique ou en cloche; feuillets s'insérant très haut sur le pied.

◌ Chapeau à *grosses écailles* (fig. 171 et 172).

= Chapeau *blanc*, à grosses écailles *adhérentes* à la chair du chapeau (fig. 171); chapeau allongé, puis étalé, 5-8 c.; pied blanc, renflé à la base, présentant souvent un anneau mobile.



171. Coprin à chevelure (Lorsqu'il est à l'état jeune).
C. comatus.
Assez commun. c-a.

= Chapeau *noir* couvert *d'écailles blanches* plaquées sur le chapeau; pied renflé à la base (fig. 172); lames d'abord rosées, puis noir violacé, à odeur désagréable.



172. C. blanc et noir.
C. picaceus.
Assez rare. c-a.

⊙ Chapeau *roux*, *poudré de grains brillants*, conique (fig. 173), 3-5 c.; pied blanc; lames blanches, puis brun pourpre et noires.





173. C. micacé. *C. micaceus.* *Commun.* e-a.

⊙ Chapeau *blanc gris* ou *gris bistré*, ayant souvent au sommet des *écailles brunes* (fig. 174), 3-6 c.; pied blanc, présentant souvent vers la base une *saillie annulaire*. (Jardins, champs.)

174. C. noir d'encre. *C. atramentarius.* *Commun.* e-a.

FAMILLE DES POLYPORÉES.

LENZITE. LENZITES. — Champignons sans pied, secs, coriaces, poussant sur les souches, ayant des *pores au début*, puis des *lames* comme une Agaricinée.

Chapeau *blanc* ou *jaunâtre pâle*, *très poilu*, *zoné*, en demi-cercle, ou en forme de rein (fig. 79); lames blanches puis ocracées ou roussâtres. (Sur les souches.)



175. Lenzite flasque. *L. flaccida.* *Commun.* e-a.

DÉDALÉE. DÆDALEA. — Champignons durs presque comme du bois, à tubes ne formant pas de couche distincte de la substance du chapeau; à pores *grands*, irréguliers, *anastomosés en labyrinthe* (fig. 78).

Chapeau *non poilu*, blanchâtre ou gris ocracé, de forme irrégulière en sabot de cheval ou plus aplati (fig. 78). (Sur les souches.)



176. Dédalée du chêne. *D. quercina.* *Commun.* e-a.

TRAMÈTE. TRAMETES. — Champignons secs et durs, à tubes ne formant pas une couche distincte, *inégalement enfoncés* dans le chapeau (fig. 177) ; à pores *ronds* ou *un peu allongés*, mais toujours *petits*.

+ Chapeau *blanc*, souvent *bosselé* irrégulièrement au milieu. 6 à 15 c.; pores un peu *allongés* (fig. 177, à gauche).


177

177. Tramète bossu. *T. gibbosa.* ***Assez rare.*** c-a.

+ Chapeau *brun ou noir* (fig. 178), jaune d'ocre au bord, dur comme du bois; pores polygonaux, quelquefois allongés. (Troncs de Pin.)


178

178. T. du Pin *T. Pini.* ***Rare.*** a.

PHYSISPORE. PHYSISPORUS. — Champignons sans chapeau étalés en forme de *croûte* sur le bois, pores petits.

Croûte *blanche* (fig. 80), très adhérente au bois, finement poilue; tubes disposés en une seule couche.


80

179. Physispore vulgaire. *P. vulgaris.* ***Assez commun.*** c-a.

POLYPORE. POLYPORUS. — Champignons *charnus* ou *coriaces*, parfois *aussi durs que du bois*, à tubes formant *une ou plusieurs couches régulières*, mais ne se séparant pas facilement du chapeau.

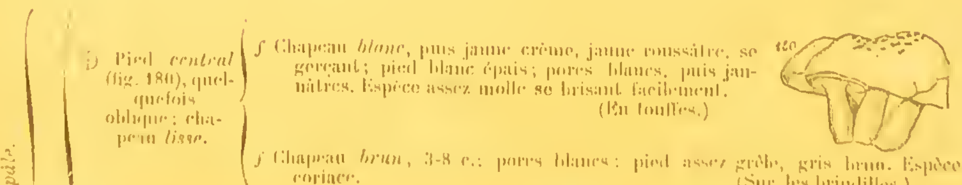
— Champignon ayant *un pied* ou des pieds nombreux, *ramifiés*........ **1er Groupe.** p. 48.

— Champignon *sans pied*........ **2e Groupe,** p. 50.

1er Groupe.

pâle. — 2) Pied *central* (fig. 180), quelquefois oblique; chapeau *lisse*.

ƒ Chapeau *blanc*, puis jaune crème, jaune roussâtre, se gerçant; pied blanc épais; pores blancs, puis jaunâtres. Espèce assez molle se brisant facilement. (En touffes.)


180

180. Polypore des Brebis CONSTR. *P. ovinus.* ***Montagnes de l'Est et du Midi.*** c-a.

ƒ Chapeau *brun*, 3-8 c.; pores blancs; pied assez grêle, gris brun. Espèce coriace. (Sur les brindilles.)

181. P. d'hiver CONSTR. *P. [illegible]* ***Assez commun.*** p-a.

Chair *blanche, rosée* ou *jaune très*

⊙ Pied *simple.*

⊙ Pied inséré *non au milieu* ou *tout à fait de côté* (fig. 182); chapeau *écailleux.*

= Chapeau *ocracé ou jaune roussâtre* pâle, *à écailles nombreuses, brunes* ou brun jaunâtre (fig. 182), 10 à 20 c.; pied noir en bas; pores alvéolaires assez larges, descendant sur le pied, blancs, puis roux clair. (Sur vieux troncs.)



182

182. P. écailleux. *P. squamosus.* ***Assez commun.*** c.

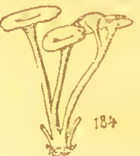
= Chapeau *entièrement brun, roux foncé*, 8-12 c. (fig. 183), pied ocracé clair; pores *jaunes* puis ocracés ou verdâtres. (Forêts de Conifères.)



183

183. P. en râpe. *P. scobinaceus.* (Pied de mouton). ***Alpes et Vosges.*** c-a.

⊙ Pieds *ramifiés* (fig. 184).

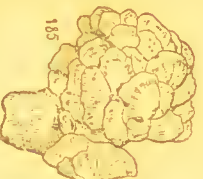


184

× Chapeaux *ronds, orientés perpendiculairement au pied* (fig. 184), olivâtre clair ou jaunâtre clair; chair blanche, odeur de farine; pores blancs, décurrents. Espèce friable, non coriace, un peu molle. (Vieilles souches; forêts de Hêtres.)

184. P. en ombelle Comest. *P. umbellatus.* ***Jura, Vosges.*** c.

× Chapeaux *latéraux*, gris brun; pied épais, blanc. L'ensemble des chapeaux atteint quelquefois une assez grande taille (fig. 185.) (Sur les vieilles souches.)



185

185. P. feuillé Comest. *P. frondosus.* ***Assez rare.*** c.

⊕ Chair *brune* ou *rouge.*

★ Champignon *non très poilu.*

§ Champignon *comme couvert d'un vernis* brun rougeâtre, *épais*, dur, 4 à 10 c.; pied *latéral*, brun rougeâtre (fig. 186).



186

186. P. luisant. *P. lucidus.* ***Assez commun.*** p-a.



187

§ Champignon *non vernissé*, brun ocracé ou roux, *zoné*, mince, souvent déchiqueté au bord, 3–8 c.; pied court brun fauve, ordinairement central (fig. 187). (Souvent sur les places à charbon.)

187. P. vivace. *P. perennis.* ***Assez commun.*** p-a.

★ Champignon *très écailleux, poilu*, brun rougeâtre. → **192. P. de Schweinitz.**

2e Groupe

□ Chair *blanche*.

+ Chapeau *d'une autre couleur*.

+ Chapeaux *jaune vif ou jaune orangé*, 8 à 15 c., *épais*, souvent très nombreux, les uns au-dessus des autres (fig. 188) ; pores jaune soufre ; chair *blanche*, piquante ou amère, assez *molle*. (Sur les troncs d'arbres.)



188

→ **188. P. soufré.** *P. sulfureus.* ***Assez rare.*** c-a.

○ Chapeau *zoné* offrant des couleurs variant avec les zones qui sont alternativement rougeâtres, grises, violacées, verdâtres, noires, *poilu comme du velours*, *mince*, flexible mais coriace (fig. 189) ; pores blancs, puis jaune paille. (Sur les souches.)



189

→ **189. P. de couleurs variées.** *P. versicolor.* ***Très commun.*** p-e-h.

○ Chapeau *non zoné*.

★ Champignon *très ramifié*. → **185. P. feuillé.**

★ Non.

□ Chapeau *mince* (fig. 190) presque plan, se séparant d'une croûte souvent très étendue, accolée à de vieux arbres morts ; *pores gris cendré*, petits ; espèce coriace.



190

→ **190. P. brûlé.** *P. adustus.* ***Assez commun.*** a-h.

□ Chapeau *épais* (fig. 191), *gris brunâtre*, à épiderme s'écaillant, disparaissant par place, souvent pores petits, blancs ; chair ferme blanche. (Troncs de Bouleau.)



191

→ **191. P. du Bouleau.** *P. betulinus.* ***Commun.*** e-a.

△ Chapeau *poilu ou écailleux*. ment *brune*.

◇ Pores *jaunes*, puis brun roux ; chapeau brun ou roussâtre, 10-15 c. (fig. 192) : pied roux ou brun, *souvent ramifié* ; chair brun rouge. (Sur les troncs de Pin.)



192

→ **192. P. de Schweinitz.** *P. Schweinitzii.* ***Assez rare.*** e-a.

◇ Pores *fauves*, puis *noirs* ; chapeau hérissé de *soies raides* (fig. 193), devenant noir quand il est très vieux, *épais*, 10-20 c. ; chair jaune brun.



193

→ **193. P. poilu.** *P. hispidus.* ***Assez commun.*** e-a.

□ Chair *colorée*, générale-

∠ Chapeau *lisse* ou seulement *velouté*, présentant *plusieurs couches de tubes* (fig. 194).

§ Chapeau *brun chocolat*, comme pruineux, ayant l'aspect d'un *P. lucidus* dépourvu de vernis, de 10 à 20 c., présentant, étant jeune, un *bord blanc* (fig. 194); tubes blancs, puis brun chocolat. (Imbriqués souvent sur les souches.) — **194. P. aplani.** *P. applanatus.* ***Assez commun.*** e-a.



§ Chapeau *d'une autre couleur, sans* bordure blanche, en forme de *sabot de cheval.*

— Chapeau *lisse*, non velouté, gris ou gris brunâtre, épais, 3-8 c.; tubes souvent en plusieurs couches; pores petits, blancs, puis fauves; dur comme du bois. (Sur les troncs d'arbres.) — **195. P. amadouvier.** *P. fomentarius.* ***Assez commun.*** c.



⌓ Chapeau *velouté*, brun foncé ou gris foncé, quelquefois presque noir ou fauve, 8-15 c.; très dur. (Sur les troncs d'arbres.) — **196 P. allume-feu.** *P. ignarius.* ***Assez commun.*** p-h.

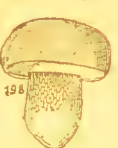


BOLET. BOLETUS. — Champignons *charnus*, pourrissant rapidement, à pied *central, à tubes se séparant aisément du chapeau*, ne poussant jamais sur le bois.

— Pores *blancs, gris* ou *rosés* ou crème très pâle . . . . **1er Groupe**, p. 31.

— Pores *rouges* . . . . **2e Groupe**. p. 52.

— Pores *jaunes* ou *jaune brun*, quelquefois *jaune verdâtre* . . . . **3 Groupe**. p. 53.





1er Groupe.

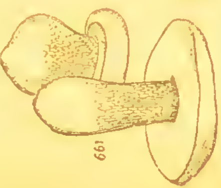
⊙ Pied ayant *un réseau* en haut (fig. 197 à 199).

× Pores *roses*, blancs dans le jeune âge; chapeau jaunâtre ou orangé, pâle, 6 à 10 c. (fig. 197); pied de même couleur; chair blanche *très amère*. — **197. Bolet amer** VENÉN. *B. felleus.* ***Assez commun.*** e-a.

× Pores *blancs* ou *gris.*

: Chapeau *bronzé, presque noir*. 5-10 c. (fig. 198); pied brun jaunâtre; chair ferme; odeur agréable. — **198. B. bronzé.** COMEST. *B. æreus.* (estimé). ***Assez commun.*** e-a.

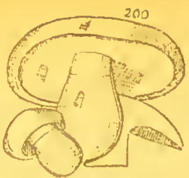
: Chapeau *brunâtre*, 8-15 cm.; pied brunâtre clair, chair blanche, molle; odeur agréable. — **199 B. comestible** COMEST. *B. edulis.* (très estimé) (Cèpe de Bordeaux). ***Très commun.*** e-a



⊙ Pied *sans réseau*. (*Voyez la suite de l'analyse*, p. 52.)

⊙ *Pied sans réseau.*

+ *Chair devenant* rapidement à l'air *d'un bleu intense* quand on casse le champignon ; chapeau jaunâtre ou brun très clair, 5-10 c.; pores blancs ou jaunâtres, bleuissant au toucher ; pied de même couleur que le chapeau, quelquefois tacheté de bleu (fig. 200). — **200. Bolet bleuissant** Com. *B. cyanescens*. douteuse. *Assez commun.* e-a.



+ Chair *ne bleuissant pas* à l'air ou bleuissant très peu.

△ Pied couvert *d'écailles brunes* ou *orangées* (fig. 73) ; chapeau brun ou orangé rouge, 4-8 c. — **201. B. raboteux** Comest. *B. scaber*. *Commun.* e-a.



▽ *Pied sans écailles.*

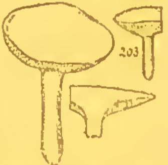
⊖ Pied *brun clair*, blanchâtre. → **199. B. comestible.**

⊖ Pied *marron rougeâtre*, chapeau de même couleur (fig. 202). — **202. B. marron** Comest. *B. castaneus*. *Assez rare.* e-a.



2e Groupe. (Pour plus de détails sur les Bolets, voir *Nouv. Fl. des Champ.*, Cost. et Duf., 2e éd.).

□ *Chair ne bleuissant pas*; tubes descendant un peu sur le haut du pied (fig. 203) ; chapeau jaune d'ocre ou rouge, 2-7 c.; pied de même couleur ; chair *poivrée* ; pores rouge cuivré ou olivâtres. — **203. B. poivré** Vénén. *B. piperatus*. *Assez rare.* e-a.



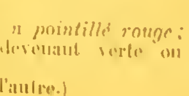
□ Chair *bleuissant* à l'air.

⊕ Espèce *très grosse, chapeau de 15 à 25 c.*, gris ou brun clair, blanchissant ; pied très renflé à la base avec un *réseau rouge*; chair blanche devenant bleue ou verte à l'air (fig. 204). — **204. B. Satan** Vénén. *B. Satanas*. *Assez rare.* e-a.



⊕ Espèce à chapeau ne dépassant pas 15 centimètres.

★ Pied *rouge, pointillé* (fig. 205) au moins à la base, chapeau brunâtre ou jaunâtre ; chair jaunâtre, verdissant à l'air. — **205. B. à pied rouge** Vénén. *B. erythropus*. *Assez commun.* e-a.



★ Pied *jaune brunâtre* avec un *réseau rouge* (fig. 206) ou *pointillé rouge* ; chapeau brun ou olivâtre, 8-10 c.; chair jaunâtre, devenant verte ou bleue à l'air. — **206. B. blafard.** (Peut être comestible d'après M. Hermary). *B. luridus*. *Commun.* e-a.



(Ces trois dernières espèces sont très voisines l'une de l'autre.)

3e Groupe.

⊙ Pied *coloré en rouge au moins partiellement.*

= Chair *rouge* sous l'épiderme du chapeau, jaune ailleurs ; chapeau *brun, veloute*, parfois aréolé, à crevasses rougeâtres (fig. 207) ; pied jaunâtre, *pointillé ou strié de rouge pourpre* ; pores jaunes, verdissant au toucher.

= Chair *non rouge* sous l'épiderme.
- + Chapeau *velouté*. → **214. B. velouté.**
- + Chapeau *non velouté*, gris jaunâtre clair ; pied jaune avec un *réseau blanc* (fig. 208) et une large zone *rose pourpre* ; chair jaune puis bleue, rose dans le pied ; pores jaunes.





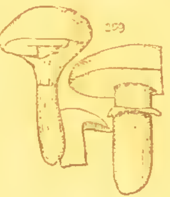
207. B à chair jaune.
B. chrysentheron.
Assez commun. c-a.

208. B. à pied épais
B. pachypus.
Assez rare. c-a.

□ Pied jaunâtre, ayant *un anneau* (fig. 209) blanc ou brun violacé ; chapeau brun marron ou jaunâtre clair, 4-8 c., visqueux.

□ Pied ayant un *réseau.*
- ★ Pied *écailleux*. → **201. B. raboteux.**
- ★ *Non.*
  - ⊖ Chair *bleuissant*. → **208. B. à pied épais.**
  - ⊖ *Non.*
    - ∫ Pores d'abord *blancs*. → **199 B. comestible.**
    - ∫ Pores *jaune soufre*. → **214. B. velouté.**





209. B. jaune Comest
B. luteus.
Commun. c-a.

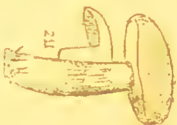
⊙ Pied *ne présentant pas de rouge.*

□ *Ni réseau, ni anneau.*

+ Espèce *poussant sur un autre champignon* (qui est un Scléroderme) (fig. 210) ; chapeau jaunâtre ou brun clair ; pied jaunâtre ; pores jaunes.

+ Espèce *ne poussant pas sur d'autres champignons.*

- □ Chair *bleuissant à l'air.*
  - ○ Tubes *décurrents*. → **212. B. des bœufs.**
  - ○ *Non.*
    - + Chapeau *non écailleux*, seulement velouté, *brun* ; pied pointillé de brun (fig. 211) ; pores crème jaunâtre, verdissant au toucher.
    - + Chapeau *écailleux.*
      - : Chapeau *visqueux*. → **213. B. panaché.**
      - : Non. → **200. B. bleuissant.**
- □ Chair *ne bleuissant pas.*
  - ⊕ Chair *non amère.*
    - : Tubes *décurrents* sur le pied (fig. 212) ; pores grands, se subdivisant en pores plus petits (fig. 212 à droite en bas), jaune brunâtre ou olivâtre ; chapeau brun roussâtre pâle ou jaune brunâtre ; pied de même couleur.
    - : Tubes *non décurrents* (*V. la suite à la page suivante*).
  - ⊕ Chair *amère*. → **203. B. poivré.**



210. B. parasite.
B. parasiticus.
Assez rare. c-a

211. B bai-brun Comest.
B. badius. (Très bon).
Commun. c-a.



212. B. des bœufs Comest.
B. bovinus.
Assez commun. c-a.

⊙ Chapeau *velouté* ou pourvu de fibrilles groupées en *mèches*.

★ Chapeau *à grosses écailles* ou mèches (fig. 213), brun roussâtre, *visqueux*, 5-8 c.; pied jaune clair ou fauve brunâtre; pores brun olivâtre; chair jaune, bleuissant quelquefois. (Bois de Pins.) — **213. B. panaché.** *B. variegatus.* ***Assez rare.*** c-a.



★ *Chapeau velouté.*



+ Pores *jaune vif*, chapeau brun, brun olive, pied brunâtre, strié de brun (fig. 214); chair jaune brunâtre sous la cuticule du chapeau. — **214. B. velouté.** *B. subtomentosus.* ***Assez commun.*** c-a.

+ Pores *jaune pâle* verdissant au toucher. → **211. B. bai brun.**

⊙ *Chapeau lisse.*

+ Pied *cylindrique* ou très peu renflé à la base.

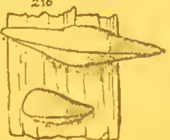
⊕ Pied *brun*.
○ Pied *écailleux.* → **201. B. raboteux.**
○ Pied *finement pointillé.* → **211. B. bai brun.**



⊕ Pied *jaune, couvert de granulations jaunes* (fig. 215) ou quelquefois brunes; chapeau brun roux ou jaune abricot, 3-6 c. — **215. B. granulé** Comest. *B. granulatus.* ***Commun.*** c-a.

+ Pied *renflé à la base.* → **199. B. comestible.**

FISTULINE. FISTULINA. — Champignons charnus à *pied latéral ou nul*, à tubes *indépendants les uns des autres* (fig. 216 en bas à droite). Poussant *sur les arbres.*





Chapeau *rouge sang*, épais, généralement fixé par le côté (fig. 216); pores ronds blanc, crème, puis rosés; chair rouge, succulente, un peu acide. (Langue-de-Bœuf.) — **216. F. foie** Comest. *F. hepatica.* (Foie de bœuf). ***Assez commune.*** c-a.

FAMILLE DES HYDNÉES.

HYDNE. HYDNUM. — Champignons charnus ou coriaces, portant des *aiguillons* à la face inférieure du chapeau.

Peaux se soudent pieds, fig. 219. *épais et charnu.*

§ Chapeau à *grosses écailles* (fig. 217) brunâtres, 4-8 c.; pied gris brunâtre clair. (Forêts de Conifères.) — **217. H. imbriqué** Comest. *H. imbricatum.* ***Assez rare.*** c.



+ *Un pied simple* (quelquefois les chapeaux se soudent entre eux; quelquefois ce sont les

⊕ Chapeau

§ Chapeau *lisse* (fig. 218) souvent bosselé, roux, couleur chair ou couleur abricot rosé, mou, charnu, 8-12 c.; pied blanc ou de la couleur du chapeau, mais plus pâle; aiguillons incarnat pâle.



218. **H. bosselé** Comest.
H. repandum.
Commun. e a.

⊕ Chapeau *mince* et *coriace.*

★ Pied *central*, brun clair; chapeau brun roussâtre, *zoné* de roux et de brun (fig. 219), 3-5 c.; aiguillons roux-brun, chair roux-brun.



219. **H. zoné.**
H. zonatum.
Assez commun. c-a.

★ Pied inséré *au bord* du chapeau (fig. 220), poilu; chapeau en forme de haricot, brun noirâtre ou roussâtre, velouté, de 2-4 c.; aiguillons gris brun.
(Espèce poussant *sur les cônes de Pins.*)



220. **H. cure-oreille.**
H. auriscalpium.
Assez commun. p-a-h.

+ *Pas de pied ou pied très rameux ou tuberculeux.*

△ Pied *très rameux* (fig. 5), épais, tuberculeux, blanc ou blanc légèrement jaunâtre; aiguillons blancs, puis jaune pâle, longs, pendants; chair blanche. (Sur le bois ou les arbres.)



221. **H. coralloïde** Comest.
H. coralloides.
Assez rare. e-a.

△ *Pas de pied* mais une sorte de *grosse masse tuberculeuse* (fig. 4), jaune ocracé, portant des aiguillons blancs, puis jaunâtres, longs; chair blanche.



222. **H. hérisson** Comest.
H. erinaceum.
Rare. e-a.

RADULE. RADULUM. — *Croûte* hérissée de *tubercules irréguliers* (fig. 82).

Croûte blanche, puis fauve pâle à bordure blanche; aiguillons blancs, puis roux-clair, poilus au sommet.
(Sur les branches d'arbre, surtout de Chêne.)





223. **R. du Chêne.**
R. quercinum.
Assez commun. h-p.

IRPEX. IRPEX.—Champignons coriaces, *à dents aplaties*, disposées souvent en réseau.

Espèce formant une croûte violacée dont le bord se détache du support de façon à former un chapeau grisâtre. Des pores au début, puis des sillons séparés par des dents aplaties.

224. **I. brun-violet.**
I. fusco-violaceus.
Assez rare. e-a

FAMILLE DES CLAVARIÉES.

CLAVAIRE. CLAVARIA. Champignons charnus *cylindriques*, *en forme d'arbre* ou *en massue*.

⊙ Espèces *ramifiées, blanches.*

- \+ Espèces *grêles.*
  - ★ Tige *peu rameuse* souvent *simple* (fig. 225), parfois irrégulièrement striée, blanche, puis gris clair. → **225 Clavaire rugueuse** *C. rugosa.* *Assez commune.* e-a.
  - ★ Tige *très rameuse.*
    - = Dernières ramifications *aplaties*, découpées au bord en forme de petites crêtes (fig. 226). → **226 C. à crêtes.** *C. cristata.* *Assez commune.* e-a
    - = Dernières ramifications *arrondies* ou *pointues* (fig. 227). → **227. C. en forme de corail** *C. coralloides.* COMEST. *Assez rare.* e-a.
- \+ Espèce à *tronc très épais*, à ramifications *rosées* → **229 C. à pointes pourpres**





⊙ Espèces *ramifiées, rosées, violacées ou gris noirâtre.*

- ʃ Espèce *grêle*, gris cendré, à tronc clair (fig. 228). → **228 C. cendrée.** *C. cinerea.* *Assez commune.* e-a.
- ʃ Espèce *à tronc épais, blanc* ou crème, à dernières ramifications *rose-pourpre*. → (fig. 229) → **229. C. à pointes pourpres** *C. acroporphyrea.* COM. *Assez commune.* e-a.
- ʃ Espèce à *tronc épais, jaune*, nuancé quelquefois d'incarnat → **232. C. belle.**




⊙ Espèces *ramifiées, jaunes* (fig. 230, 233).

- ☐ Tronc *grêle*, dernières ramifications en forme de *croissants* (fig. 230). → **230. C. en croissant.** *C. cornicu[l]ata.* *Assez commune.* e-a.
- ☐ Tronc *épais.*
  - / Tronc *blanc*; rameaux de divers ordres *jaunes* (fig. 231). → **231. C. jaune** COMEST. *C. flava.* *Assez commune* e-a
  - △ Tronc *blanchâtre*, rameaux secondaires *jaune ocracé nuancé de rose*, avec des terminaisons *jaune vif* (fig. 232). → **232 C. belle** COMEST. (quelquefois purgative). *C. formosa.* *Assez commune* e-a
  - / Tronc *jaune ou fauve* avec les rameaux ocracé, rameaux divisés (fig. 233). … rameaux *jaune d'or* → **233 C. dorée** ST-SEI… *C. aurea.* *Assez commune* e-a





× Espèces *simples* (fig. 234).

○ Espèce *très renflée au sommet*, *en massue*, plante jaune ocracé ou jaune roussâtre, 6-10 c. de hauteur, 2-3 c. d'épaisseur au sommet (fig. 234). (Massue blanche et grêle, voir n° 225.) — 234. **C. pilon.** *C. pistillaris.* ***Commune.*** e-a.



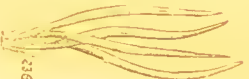
○ *Non.*

★ Individus *tous indépendants* les uns des autres, *très grêles* (fig. 235), poussant sur les feuilles. — 235. **C. jonc.** *C. juncea.* ***Assez commune.*** e-a.



★ Individus *soudés* les uns aux autres à la base.

(Plante *effilée à ses deux extrémités*, jaune soufre (fig. 236). — 236. **C. en fuseau** Comest. *C. fusiformis.* ***Assez commune.*** a.



(Plante *non terminée en pointe à son sommet*, 2 à 6 c. de hauteur, jaune vif (fig. 237). — 237. **C. inégale.** *C. inæqualis.* ***Assez commune.*** e.



FAMILLE DES THÉLÉPHORÉES.

CRATERELLE. CRATERELLUS. — Champignons charnus, poussant à terre, ayant un pied, en forme de *toupie* ou de *corne d'abondance*

Chapeau *mince*, en *entonnoir*, le creux du chapeau se prolongeant dans le pied ; tout le champignon gris cendré ou noir. — 238. **Craterelle corne d'abondance** Comest. *C. cornucopioides.* ***Assez commun.*** e-a



THÉLÉPHORE. THELEPHORA. — Champignons *poussant à terre*, en forme de lame plus ou moins irrégulière.

Plusieurs chapeaux *poilus*, *écailleux*, portés sur un même pied, découpés, brun rougeâtre en dessus, à bord blanc, brun cendré ou chocolat en dessous, ou brun rougeâtre. — 239. **T. terrestre.** *T. terrestris.* ***Assez commun.*** e-a.



STERÉE. STEREUM. — Champignons coriaces, *vivant sur le bois;* en croûte au début, le bord se sépare bientôt du bois pour former un chapeau.





△ Croûte *jaune* sur la face non adhérente au bois ; le dessus du chapeau, blanc, gris ou jaunâtre, zoné, *poilu* (fig. 240). — **240. Sterée poilue.** *S. hirsutum.* ***Très commune.*** a-p.

△ Croûte *pourpre ou violacée* sur la face non adhérente au bois; chapeau jaune crème roussâtre en dessus, poilu (fig. 12). — **241. S. pourpre.** *S. purpureum.* ***Assez commune.*** a.

△ Croûte couleur *rouille brunâtre* sur la face non adhérente au bois; chapeau de même couleur, zoné, très *dur* (fig. 85). — **242. S. ferrugineuse.** *S. ferrugineum.* ***Assez commune.*** e-a.

CORTICE. CORTICIUM. — Champignon formant *une croûte mince* sur le bois, à bords quelquefois légèrement relevés, mais sans chapeau distinct.



Croûte se détachant tout autour du support ; face appliquée sur le bois, *noire;* face libre, gris violacé, irrégulière, bosselée. (Sur les morceaux de Chêne tombés.) — **243. Cortice du Chêne.** *C. quercinum.* ***Commun.*** a.

FAMILLE DES CLATHRÉES.

CLATHRE. CLATHRUS. — Champignon présentant *une volve* d'où sort un réceptacle disposé en un *grillage* ou *réseau sphérique* (fig. 14).



Volve *blanche;* réseau *rouge* portant une masse *verdâtre* qui difflue rapidement ; odeur désagréable (fig. 14). — **244. Clathre grillagé.** *Cl. cancellatus.* e-a. ***Assez rare : seulement dans le Centre et le Midi de la France.***

PHALLE. PHALLUS. — Champignon présentant un *étui* autour d'un pied *cylindrique*, surmonté d'une *tête alvéolée* recouverte d'une masse sporifère verte, gluante (fig. 13).



Volve *ovoïde*, blanche ou ocracée ; pied de 1 à 3 c. d'épaisseur, blanc ; tête d'abord verdâtre et visqueuse puis blanche et sèche ; odeur infecte. — **245. Phalle vulgaire.** *Ph. vulgaris.* ***Assez commun.*** e-a.

FAMILLE DES LYCOPERDÉES.

CYATHE CYATHUS. — Fruit ayant la forme d'un petit creuset, dont le couvercle se détache de bonne heure; dans ce creuset se trouvent plusieurs petites masses en forme de lentille contenant les spores.

Fruit *poilu*, brun foncé à l'extérieur, gris brillant et *strié* à l'intérieur; couvercle blanc; petites lentilles sporifères internes blanches ou grises (fig. 89). — 246. **Cyathe poilu.** *C. hirsutus.* ***Assez commun.*** c-a.



89

TULOSTOME. TULOSTOMA. — Fruit ayant un pied et *une tête arrondie;* cette dernière, *bien distincte* du pied, s'ouvre par un orifice arrondi à sa partie supérieure.

Pied grêle, ocracé ; tête jaune ocracé. . . . . (Murs.) — 247. **Tulostome mamelonné.** *T. mammosum.* ***Assez commun.*** a-h.



247

SCLÉRODERME. SCLERODERMA. — Fruit à enveloppe *épaisse*, sans pied, muni souvent d'un système de racines.

△ Fruit *gris jaunâtre,* ou jaune vif couvert de *grosses* verrues. — 248. **Scléroderme vulgaire.** *S. vulgare.* Vénén. ***Assez commun.*** c-a.

△ Fruit *ocracé*, *grisâtre* couvert de *fines* verrues, à racines très développées (fig. 17). — 249. **S. verruqueux.** Vénén. *S. verrucosum.* ***Très commun.*** c-a.



17

GÉASTRE. GEASTER. — Fruit présentant *deux enveloppes*, dont l'externe s'ouvre et s'étale en *étoile*. et dont l'interne présentent un orifice au sommet.

Enveloppe interne de couleur *gris sale*, l'externe brunâtre ou noirâtre, se refermant quand l'air est humide (fig. 15). — 250. **Géastre hygrométrique.** *G. hygrometricus.* ***Commun.*** p-a-h.



15

LYCOPERDON. LYCOPERDON. — Fruit à enveloppe *mince*, assez semblable à du parchemin, s'ouvrant par un orifice irrégulier au sommet.

+ Fruit *blanc* au début, puis gris-brunâtre, couvert d'aiguillons les uns plus gros, les autres plus petits, rangés en cercle autour des premiers. *Pied assez nettement séparé du chapeau* (fig. 16). — 251. **Lycoperdon à pierreries.** Comest. *L. gemmatum.* ***Commun*** c-a-h.

+ Fruit *roux clair*, présentant des aiguillons assez espacés et fins; *fruit s'atténuant progressivement vers le bas* (fig. 92). — 252. **L. en poire.** *L. piriforme.* ***Commun.*** c-a-h.



92

16

FAMILLE DES TRÉMELLINÉES.

EXIDIE. EXIDIA. — Champignons gélatineux, ordinairement noirâtres, ayant la forme d'un bouton de guêtre ou d'une masse irrégulière. Baside *cloisonnée longitudinalement*.

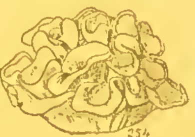
Champignon brun noirâtre, hérissé de petits mamelons sur le haut, 3-6 c.


93

253. **Exidie glanduleuse.** *E. glandulosa.* ***Assez commune.*** e-a.

TREMELLE. TREMELLA. — Champignons mous, gélatineux, formant des masses irrégulières très plissées. Baside *cloisonnée longitudinalement*.

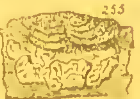
Champignon *jaune d'or*, irrégulièrement plissé, tremblotant (fig. 254).


254

254. **Tremelle mésentère.** *T. mesenterica.* ***Assez commune.*** a-h.

AURICULAIRE. AURICULARIA. — Champignons mous, gélatineux, appliqués sur les troncs d'arbres, à chapeau se séparant du support, quelquefois d'une autre forme (fig. 255). Baside *cloisonnée transversalement*.

Champignon d'abord en forme de croûte appliquée sur le bois, à chapeau se détachant du support : chapeau grisâtre, poilu et zoné en dessus ; croûte *gris violacé* plissée, ondulée sur la face non appliquée sur le bois.


255

255. **Auriculaire tremelloïde.** *A. tremelloides.* ***Assez commune.*** a-h.

ASCOMYCÈTES

PEZIZE. PEZIZA. — Fruit ayant généralement la forme d'une *coupe* à la surface *intérieure* de laquelle se forment les spores.

+ Espèce *fendue sur le côté* (fig. 256) ayant la forme d'un cornet échancré ou d'une oreille, jaune vif, 3-6 c.



256. **Pezize oreille d'âne.** *P. [illegible]* ***Assez commune.*** e-a.

+ Espèce *non fendue* sur le côté.

⊕ Champignon d'une *autre couleur*.

○ Champignon *rouge* ou *orangé*.

Champignon *ayant un pied* (fig. 257), poussant *sur le bois*; coupe d'un gris jaunâtre à l'extérieur, rouge vif à l'intérieur. 2-5 c.



257. P. cochenille COMEST.
P. coccinea.
Assez commune. p-h.

— Champignon *sans pied* (fig. 258), poussant *à terre*, assez irrégulier de forme, rouge orangé à l'intérieur, jaunâtre à l'extérieur, 3-6 c.



258. P. orangée.
P. aurantia.
Commune. c-a.

□ Un pied *très long* (fig. 259), naissant sur un *petit tubercule noir, souterrain*; coupe rousse, puis brune.
(Espèce venant sur les rhizomes de l'Anémone des bois.)



259. P. tubéreuse.
P. tuberosa.
Assez commune. p.

□ *Pas de pied.*

— Coupe *sans sillons à l'extérieur*, brun clair, à ouverture très étroite au début (fig. 260), puis s'évasant et parfois renversant ses bords en dehors.
(Vient généralement en troupe sur les fumiers ou les endroits très fumés.)

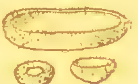


260. P. vésiculeuse.
P. vesiculosa.
Commune. p-e-a.

— Coupe présentant *à l'extérieur des côtes et des sillons* (fig. 261), brune à l'intérieur, blanc grisâtre à l'extérieur, 3-6 c.

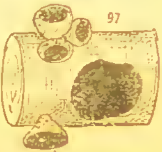
261. P. en coupe COMEST.
P. acetabulum.
Commune. p.

— Coupe *ciliée au bord*, globuleuse, puis étalée, brune à l'extérieur et gris livide à l'intérieur, 1-2 c. (fig. 262). (Forêts.)



262. P. hémisphérique.
P. hemisphærica.
Commune. c-a.

BULGARIE. BULGARIA. — Champignons *gélatineux*, ayant généralement la forme d'un *bouton de guêtre* quelquefois un peu étalés ou un peu concaves.



Fructification *noire*, lisse, brillante dans la coupe, brun roux et floconneuse extérieurement, 1-3 c., globuleuse puis étalée (fig. 97). (Sur les troncs d'arbres coupés.)

263. Bulgarie salissante COMEST.
B. inquinans.
Commune. p-a.

MORILLE. MORCHELLA. — Champignons ayant un pied et un chapeau creusé d'*alvéoles profondes*.

△ Chapeau *arrondi* (fig. 18), à côtes limitant des alvéoles irrégulières, gris roux, brun ou jaunâtre, 3-6 c.; le chapeau ne *recouvre pas le haut du pied;* pied blanchâtre.



264. Morille comestible COM.
M. esculenta.
Commune. printemps.

△ Chapeau *conique* (fig. 98), brun jaunâtre, s'allongeant vers le bas *en étui* entourant le haut du pied; pied ridé, surtout au sommet, blanchâtre.



265. M. à pied ridé COMEST.
M. rimosipes.
Assez commune. printemps.

GYROMITRE. GYROMITRA. — Champignons ayant une tête arrondie et creusée de *nombreux sillons*.

Chapeau globuleux, irrégulier, présentant de nombreux plis, flexueux comme un cerveau, brunâtre, 6-8 c.; pied creux, blanchâtre; odeur et saveur très agréables.

266. Gyromitre comestible COMEST.
G. esculenta.
Assez rare. p.

HELVELLE. HELVELLA. — Champignons dont la tête est formée de *plusieurs lames minces, lisses*, rabattues sur le pied.

◇ Pied présentant des *côtes* et des *sillons profonds* (fig. 20), blanc jaunâtre; chapeau à lames ondulées, blanchâtres en dessous, brun clair en dessus, 2-4 c.



267. Helvelle crépue COMEST.
H. crispa.
Assez commune. a.

◇ Pied *lisse* (fig. 100), blanc grisâtre, grêle; chapeau brun clair.



268. H. élastique COMEST.
H. elastica.
Assez commune. e.

LÉOTIE. LEOTIA. — Champignons présentant une tête bien distincte du pied (fig. 101), arrondie, *lisse* ou à sillons peu profonds.



Chapeau *gélatineux, visqueux*, irrégulièrement globuleux, 1-2 c.; pied jaune ou verdâtre, creux, gélatineux à l'intérieur (fig. 101, *as*, asque).
ocracé jaunâtre, parfois tirant sur le vert.

269. Léotie visqueuse
L. lubrica.
Assez commune. p. a.

XYLAIRE. XYLARIA. — Champignons ayant la forme d'une *tige simple* ou d'un *petit arbre peu rameux*, poussant sur le bois.

Tige simple ou peu rameuse, noire et poilue à la base, blanche au sommet, de 2 à 5 c. de hauteur (fig. 6).


6

270. Xylaire du bois. *X. hypoxylon.* ***Très commune*** toute l'année.

TRUFFE. TUBER. — Champignons souterrains, à chair *veinée* de gris foncé, de brun ou de noir.

⊙ Chair ayant des *veines très ondulées, nombreuses* (fig. 9).



× Chair *noirâtre*, à *veines roussâtres;* fruit arrondi ou irrégulier, hérissé de verrues pyramidales; spores *épineuses*, brunes. (Cultivée dans le Midi et le Sud-Ouest sous le Chêne pubescent.)

271. Truffe à spores noires Comest. (espèce la plus estimée). *Tuber melanosporum.* ***Assez commune.*** a-h.

× Chair *grise* ou *jaune fauve*.

§ Chair *jaune fauve*, à veines pâles, très ondulées, fruit couvert de verrues aiguës, 2-8 c.; spores ayant un *réseau*, brunes. (Sous les Chênes et les Bouleaux.)

272. T. à veines plissées Com. *T. mesentericum.* ***Assez commune.*** a-h.

§ Chair *grise*, à veines blanchâtres, fruit noir à verrues pyramidales; spores *épineuses*, brunes.

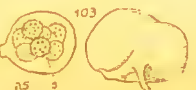
273. T. d'hiver Comest. *T. brumale.* (excellente). ***Assez commune.*** h.

⊙ Chair *roussâtre*, ayant des *veines peu nombreuses*, *blanches;* fruit globuleux, irrégulier, à verrues coniques, de 1 à 3 c.; spores à *réseau*, brun jaunâtre pâle. (Terrains argileux.)

274. T. d'été Comest. *T. æstivum.* ***Assez commune.*** e.

TERFEZ. TERFEZIA. — Champignons souterrains, à chair blanchâtre ou *rousse*, *non veinée*, divisée en alvéoles.

Fruit arrondi ou en forme de poire, *blanchâtre* ou blanc ocracé, lisse, 2-8 c.; chair blanche, puis brunâtre.



275. Terfez du Lion. *T. Leonis.* ***Rare dans le Midi et Commun en Algérie.*** a-h.

VOCABULAIRE

DES MOTS EMPLOYÉS POUR LA DESCRIPTION DES CHAMPIGNONS

A

Alvéoles. — Compartiments plus ou moins réguliers rappelant ceux des rayons fabriqués par les abeilles. Ex. : La partie supérieure du champignon appelé *Morille* est dite creusée d'*alvéoles* (fig. 18 et 98, p. 62).

Anastomosés. — Se dit des feuillets des champignons quand ils sont réunis par des plis secondaires.

Anneau. — Petite membrane entourant le pied de divers champignons (fig. 22, p. 3). On donne aussi parfois le nom d'anneau à un bourrelet formé autour du pied par un ensemble d'écailles serrées les unes contre les autres (fig. 123, p. 39). L'anneau est quelquefois très mince et comme formé de fils d'araignée; on lui donne alors le nom de *Cortine* (Voir ce mot).

Ascomycètes. — Ordre de champignons ayant des *asques* comme appareil reproducteur (Voir le mot *asque* et des détails sur ce mot, p. XII).

Asque. — Cellule généralement allongée en massue et *à l'intérieur* de laquelle se forment les semences appelées *spores* (Voir pour plus de détails p. XII)

B

Bai. — Brun roux clair.

Baside. — Cellule ordinairement en massue produisant à son sommet des semences *externes* appelés *spores*, qui sont le plus souvent au nombre de quatre : les pédicelles qui portent les spores sont appelés les *stérigmates* (Voir pour plus de détails p. XI).

Basidiomycètes. — Ordre de champignons qui ont des *basides* comme appareil reproducteur (Voir le mot *Baside*, et pour plus de détails, p. XI).

Bifurqué. — Divisé en deux. Ex. : Certaines espèces d'Agaricinées, surtout des Russules (Voir ce genre, p. 33), ont des feuillets bifurqués (fig. 40 *a*, p. 6).

Bistre. — Brun noirâtre.

Bulbe. — Partie renflée de la base du pied de certains champignons (fig. 136 et 138, p. 41). Parfois ce bulbe, au lieu d'être l'épaississement progressif du pied, se renfle très brusquement et se relève un peu : on dit alors qu'il a un *rebord* (fig. 130, p. 40).

Bulbeux. — Qui présente un bulbe (Voir ce mot).

C

Cartilagineux. — Qui présente la consistance ferme et résistante du tissu des animaux que l'on appelle *cartilage*. Ce terme est surtout employé pour le pied de certaines espèces de champignons. Le plus souvent on peut plier, sans le casser, un pied cartilagineux.

Cellule. — Partie élémentaire des tissus des végétaux. Petit compartiment de quelques millièmes de millimètre entouré d'une membrane plus ou moins épaisse qui contient la substance vivante. Les basides, les asques, les spores (voir ces mots) sont des cellules.

Chapeau. — Partie élargie et renflée de la fructification de beaucoup de champignons.

Charnu. — Se dit d'une partie d'un champignon dont le tissu est tendre, souvent imprégné d'eau. On oppose souvent dans les champignons le pied *charnu* au pied *cartilagineux* (Voir ce mot). Le premier se rompt quand on veut le plier.

Conifères. — Famille de végétaux qui comprend les Pins, Sapins, Mélèzes, Épicéas, Cèdres, Cyprès, Ifs, etc.

Cortine. — Membrane très mince formée, non d'un tissu continu, mais d'un ensemble de filaments grêles, qui, dans certains champignons jeunes, réunit le haut du pied au bord du chapeau. Cette membrane se distingue plus tard, à l'état d'anneau filamenteux sur le pied ou de filaments suspendus au bord du chapeau ; elle disparait complètement chez les individus trop vieux (fig. 23, p. 3).

Couleur des spores. — *Il est très important de connaître la couleur des spores des champignons.* Cela aide beaucoup à trouver le nom de l'espèce. Pour déterminer cette couleur, on laisse séjourner le champignon pendant douze à vingt-quatre heures sur une feuille de papier, les lames du côté du papier. On voit alors une poussière blanche ou colorée formée par les spores qui sont tombées. Si on a soin, en excursion, de mettre les espèces que l'on cueille, chacune dans un sac de papier, on peut, dès son retour, voir déjà la couleur des spores qui sont en grand nombre sur le papier du sac. Il est bon de prendre du papier coloré, quand on soupçonne que les spores sont blanches, ce qui arrive le plus souvent si les lames sont blanches ou de couleur pâle.

Cuticule. — Couche la plus extérieure du fruit de certains champignons. Dans le même sens on emploie souvent aussi le mot *Épiderme* (Voir ce mot).

Cystide. — Cellule stérile de l'hyménium (voir ce mot), en général plus grosse que la baside (fig. 116, *c*, p. 38 et *cy*, fig. D, p. xi).

D

Décurrents. — Se dit des feuillets des champignons quand ils se prolongent et descendent le long

du pied (fig. 26, p. 3). On emploie aussi ce même mot et dans le même sens en parlant des tubes de diverses espèces de Bolets (fig. 212, p. 53).

Déliquescents. — Se dit des feuillets qui se flétrissent très vite et se transforment en eau.

E

Écaille. — Partie tantôt aplatie, tantôt plus ou moins dressée, et provenant de la déchirure de certains tissus superficiels (fig. 22, p. 3).

Échancrés. — Se dit des feuillets de certains champignons qui se relèvent un peu, puis s'abaissent de nouveau à leur point d'union avec le pied (fig. 44, p. 7).

Éphémère. — Qui a une courte durée. Se dit de certains champignons qui, à peine étalés, se fondent plus ou moins complètement en eau.

Épiderme. — Couche extérieure du fruit de certains champignons, bien distincte surtout sur le chapeau qui est plus ou moins facile à peler. Dans le même sens, on emploie parfois le mot *Cuticule.*

Excentrique. — Se dit du pied des champignons quand il n'est pas inséré exactement au centre du chapeau.

F

Fauve. — Roussâtre terne, comme la peau de chevreuil.

Ferrugineux. — Couleur rouille.

Feuillet. — On appelle *feuillets* ou *lames* ces organes minces et aplatis que l'on rencontre sous le chapeau d'un grand nombre de champignons. Suivant la manière dont ils s'attachent au pied, on emploie plusieurs mots qu'il est indispensable de connaître pour trouver le nom des champignons.

On dit que les feuillets sont *libres* quand ils n'arrivent pas jusqu'au pied (fig. 32, p. 4). Dans tous les autres cas ils sont *adhérents* (fig. 33, b, c, d, p. 6). En particulier on les dit *décurrents* quand ils se prolongent sur le pied (fig. 26, p. 3); on les dit *échancrés*, quand ils remontent un peu et s'abaissent de nouveau pour arriver au pied, de façon qu'ils présentent comme une petite entaille à côté du pied (fig. 44, p. 7).

Fibre, fibrille. — Petites parties grêles et allongées qui se détachent en partie du chapeau ou du pied des champignons.

Fibrilleux. — Qui présente des fibrilles.

Flocon. — Écaille aplatie ou plus ou moins arrondie, de consistance très molle.

Fructification, Fruit. — Ensemble de l'organe produisant les spores. Il se compose dans les Agaricinées, dans les Bolets, etc., du pied et du chapeau. D'une manière générale chez les Basidiomycètes (Voir ce mot), c'est toute la partie visible, ce que, dans le langage habituel, on appelle le champignon.

Fugace. — Qui disparaît de bonne heure, qui ne dure pas longtemps.

Fusiforme. — Aminci aux deux bouts, rappelant la forme d'un fuseau.

G

Gélatineux. — De consistance molle, analogue à celle de la gélatine.

Glabre. — Sans poils.

H

Hymenium. — Assise de cellules fertiles et produisant les spores : elle est formée par les extrémités des filaments disposées les unes parallèlement aux autres comme des palissades, et présentant des *basides* ou des *asques* (Voir ces mots et p. XI et XII).

I

Imbriqué. — Se dit des chapeaux des champignons quand ils sont superposés les uns aux autres comme les tuiles d'un toit; les écailles d'un champignon peuvent présenter la même disposition.

L

Lait. — Suc blanc ou coloré qui sort de certains champignons quand on les casse.

Lame. — Voir *Feuillet*.

Latéral. — Se dit du pied des champignons quand il est inséré sur le côté du chapeau (fig. 28, p. 3).

Libres. — Se dit des feuillets des champignons quand ils n'arrivent pas jusqu'au pied (fig. 32, p. 4).

Ligneux. — Ayant la consistance du bois.

Lignicole. — Qui vit et se développe sur le bois.

Lilacin. — Lilas pâle.

Liquéfier (se). — Se dit des feuillets qui se flétrissent rapidement et se fondent en eau.

M

Mamelonné. — Se dit du chapeau quand il présente en son centre une petite saillie conique.

Mèche. — Écaille généralement retroussée que l'on rencontre parfois sur le pied ou le chapeau des champignons.

Membraneux. — Qui a la structure ou la consistance d'une membrane.

Micacé. — Se dit des chapeaux couverts de petits points brillants comme des paillettes de mica.

Mycelium. — Partie d'un champignon qui lui sert à se nourrir. C'est la partie végétative sur laquelle naissent les fructifications. Le mycélium est généralement formé de filaments grêles, quelquefois apparents, le plus souvent souterrains.

N

Nankin. — Jaune brun (couleur de la toile qui porte ce nom).

O

Ocre. — Terre argileuse, jaune brunâtre peu foncé.

Ocracé. — Couleur d'ocre.

P

Persistant. — Se dit de certaines fructifications de champignons qui, au lieu de pourrir, se dessèchent et se conservent très longtemps. On oppose souvent ce terme au mot *putrescent* (Voir ce mot).

Pore. — Ouverture des tubes de certains champignons (Voir le mot *Tube*).

Pruineux. — Couvert d'une pruine, sorte de poussière farineuse analogue à celle qui couvre les prunes.

Purpurin. — Pourpre clair.

Putrescent. — Susceptible de pourrir. En parlant de la fructification des champignons, on oppose souvent ce mot au mot *persistant* (Voir ce mot).

R

Racine. — Partie généralement allongée et grêle du pied de divers champignons, et enfoncée dans le sol (fig. 19, p. 23).

Rebord. — Partie faisant saillie sur un organe (Voir le mot *Bulbe*).

Réticulé. — Qui présente un réseau.

S

Safrané. — Couleur jaune safran.

Soyeux. — Ayant l'aspect brillant d'une étoffe de soie.

Spore. — Semence des champignons; organes très petits, n'ayant généralement que quelques millièmes de millimètres, naissant sur des *basides* ou dans des *asques* (Voir ces mots). La couleur des spores est très utile à connaître (Voir au mot *couleur* comment on la détermine).

Stérigmate. — (Voir le mot *Baside*.)

T

Tomenteux. — Comme finement velouté par suite de l'existence de poils courts et serrés.

Tranche. — Bord libre des feuillets d'un champignon.

Tube. — Partie creuse qu'on voit à la face du chapeau des Bolets et des autres champignons de la famille des Polyporées (fig. 2, p. 1). La paroi de ces tubes est tapissée par l'*hyménium* (Voir ce mot).

V

Valve. — Nom donné aux diverses parties en lesquelles une fructification de champignon s'ouvre pour mettre les spores en liberté. Ex. : fig. 15, p. 2, les valves d'un Géastre s'ouvrent en étoile.

Velouté. — Ayant l'aspect du velours, aspect dû souvent à des poils fins, courts et serrés.

Visqueux. — Se dit des organes qui sont couverts d'une substance se collant aux doigts quand on les touche. C'est un caractère important à constater pour le pied ou le chapeau des champignons. Parfois,

par un temps sec, la viscosité disparait, mais alors il reste adhérents à l'organe des fragments de feuilles, de brindilles, de la terre. En mouillant un peu son doigt et le posant sur le champignon on peut encore s'apercevoir de la viscosité.

Volve. — Membrane qui entoure complètement, comme une coquille entoure l'œuf, certains champignons quand ils sont jeunes. Plus tard cette membrane se déchire et disparaît en partie. Elle persiste seulement à l'état d'étui à la base du pied (fig. 2, p. 20) ou d'écailles sur le chapeau ou sur le pied (fig. 8, p. 21) ou d'un simple rebord à la partie supérieure du bulbe du pied.

Pour trouver le nom d'un champignon il faut absolument savoir s'il y a une volve. Pour cela il est indispensable de déterrer complètement les champignons afin de constater s'il reste des débris de volve à la base du pied. Sans cette précaution on peut confondre un champignon qui a une volve avec un champignon sans volve, et *des empoisonnements ont déjà été causés parce que l'on n'avait pas déterré complètement les champignons récoltés.*

Z

Zones. — Régions généralement disposées en cercle sur le chapeau d'un champignon et de couleur différente de celle du fond.

Zoné. — Qui présente des zones (Voyez ce mot).

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES NOMS LATINS DES GENRES ET DES ESPÈCES.

Observations

Les noms des genres sont en **caractères compactes**.
Les noms d'espèces sont en caractères ordinaires.
Les chiffres entre parenthèses indiquent la *page* où se trouve le genre.
Les chiffres sans parenthèses indiquent le *numéro d'ordre* de l'espèce.

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES NOMS FRANÇAIS DE FAMILLES, DE GENRES ET D'ESPÈCES
ET DES NOMS VULGAIRES DES CHAMPIGNONS

Les noms de familles sont en « PETITES CAPITALES ».
Les noms de genres en « **caractères compactes** ».
Les noms d'espèces en « caractères ordinaires ».
Les noms vulgaires en « *italiques* ».
Les numéros non entourés de parenthèses correspondent aux numéros d'ordre des espèces.
Les numéros entourés de parenthèses indiquent des numéros de pages.



9291-94. — CORBEIL. Imprimerie ÉD. CRÉTÉ

ENSEIGNEMENT PRIMAIRE

ÉLÉMENTS USUELS DES SCIENCES PHYSIQUES ET NATURELLES

Éléments usuels des sciences physiques et naturelles, par M. Gaston Bonnier, professeur à la Faculté des sciences de Paris, et M. A. Seignette, docteur ès sciences, professeur au Lycée Condorcet, membres des commissions d'examen pour l'Enseignement primaire. (*Ouvrages adoptés pour les écoles primaires de la Ville de Paris et inscrits sur la plupart des listes départementales.*)

I. — Cours élémentaire, *Premières leçons de choses*, 1 vol. in-12 avec questionnaires, résumés et 120 gravures sur bois. Trente-cinquième édition. . . . . . . 0 fr. 80

II. — Cours moyen, *L'homme, les animaux, les végétaux, l'eau, l'air*, 1 vol. in-12 avec questionnaires, résumés, devoirs à faire, indications d'expériences et 250 figures. Trente-huitième édition . . . . 1 fr. 25

III. — Cours supérieur, *Anatomie et physiologie de l'homme, Hygiène, Histoire naturelle, Physique, Chimie*, 1 vol. in-12 avec questionnaires, résumés, devoirs à faire, indications d'expériences et 400 figures. Trente-septième édition . . . . 1 fr. 75

Vingt leçons de choses, Combustibles, métaux, matériaux de construction, par les mêmes auteurs, 1 vol. in-12 avec 130 fig. Nouvelle édition . . . . . 1 fr. 25

Histoire naturelle et Hygiène, *pour le brevet élémentaire et les écoles primaires supérieures,* par M. Gaston Bonnier, professeur à la Sorbonne, ouvrage conforme aux nouveaux programmes de 1893, avec 530 figures dans le texte, *(Vient de paraître)*. 2 fr. 75

PET. FLOR. CHAMP.

9291-94. — Corbeil, Imprimerie Ed. Crété.